



SEMAINE 9

du 29 février au 06 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE
PLAT
LA
GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Salade de coquillettes,
jambon, petits pois



Concombres

Macédoine de légumes



Rillettes & cornichon

Paupiette de veau sauce
forestière



Saucisse de toulouse

Paëlla (haut de cuisse de
poulet)



Dos de colin sauce crème &
ciboulette

Haricots verts

Lentilles

Riz à paëlla

Purée de carottes

Yaourt nature sucré

Camembert

Les frippons

Petit Trôo

Madeleine

Compote de pommes



Clémentine



Cake aux poires

SEMAINE 10

du 07 au 13 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT
LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Crêpe au fromage



Carottes râpées

Potage printanier ou Terrine
de poisson à l'aneth

Salade fermière (blé, dés de
volaille, œuf dur, tomates)



Palette de porc à la diable

Lasagnes bolognaises



Couscous (merguez, poulet,
légumes)

Poisson pané & rondelle de
citron

Flageolets

Salade verte

Semoule

Epinard béchamel

Petit Cotentin

Mi chèvre

Emmental

Rondelé

Compote pomme-framboise

Mousse au chocolat

Yaourt aromatisé



Flan pâtissier

SEMAINE 11

du 14 au 20 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT
LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT



Chou rouge

Salade de pommes de terre,
carottes cubes, vinaigrette &
persil



Courgettes râpées



Mousse de foie & cornichon

Saucisse knack sauce ketchup

Blanquette de poulet à la
normande

Dos de lieu sauce Dugléré

Emincé de bœuf basquaise

Coquillettes

Haricots beurre

Gratin de choux fleur

Pommes rissolées

Croc'lait



Brie

St Nectaire

Petit suisse sucré

Compote pomme-coing

Crème dessert vanille



Riz au chocolat

Kiwi

SEMAINE 12

du 21 au 27 mars 2016

LUNDI

MARDI

JEUDI

Pâques

VENDREDI

LE
HORS
D'ŒUVRE

LE PLAT
LA GARNITURE

LE LAITAGE

LE DESSERT

Potage de légumes ou 1/2
pamplemousse + sucre



Cubes de betterave

Roulade de surimi

Salade de maïs, tomates,
concombres

Rôti de dinde sauce échalotte

Tomate farcie



Parmentier au canard

Beignets de calamars &
rondelle de citron

Carottes persillées

Riz

Salade verte

Ratatouille

Carré Ligueil

Cantadou

Vache Picon

Cœur de Neufchâtel

Abricots au sirop

Liégeois vanille



Gâteau de Pâques

Banane



TOUTES NOS VIANDES DE BOEUF SONT FRAICHES ET ISSUES DE RACE A VIANDE
ET DE VIANDE BOVINE FRANCAISE TOUTES NOS VIANDES BLANCHES SONT A 90% FRAICHES



Nouveautés



LES PRODUITS DE SAISON
"Tout au moins 50% de ce plat
est composé d'ingrédients
crus de saison"



DESSERTS
MAISON



PRODUITS BIO OU LABEL
OU AGRICULTURE RAISONNEE



PLAT
CONTENANT
DU PORC

modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.