

MARS/AVRIL



2016

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 21 AU 25 MARS	SALADE VERTE** CORDON BLEU* PETITS POIS* FLAN*	PAMPLEMOUSSE STEACK HACHE* PUREE* FROMAGE* FRUIT	MAQUEREAU* PIZZA* SALADE* ANANAS AU SIROP*	COUSCOUS GARNI* POULET/ MERGUEZ FROMAGE* FRUIT	MACEDOINE DE LEGUME* OSSO BUCCO DE DINDE* CHOU FLEUR* CREME ANGLAISE* *BISCUIT SEC
SEMAINE DU 29 MARS AU 1 AVRIL	FERIE	SALADE* COQUILLETTES AU THON *ET SAUCE TOMATE YAOURT*	TOMATE EN SALADE* CROQUE MONSIEUR* FROMAGE* POMME AU FOUR*	BETTERAVE ROUGE* BŒUF* CAROTTE* FROMAGE BLANC*	RADIS* HACHIS PARMENTIER* FROMAGE* FRUIT
SEMAINE DU 4 AU 8 AVRIL	CHARCUTERIE* OMELETTE* EPINARD* FROMAGE* FRUIT	CELERI REMOULADE* ROTI DE PORC* LENTILLES* FROMAGE* FRUIT	SALADE COMPOSEE* FILET DE POISSON* BROCOLI* CRUMBLE*	CONCOMBRE* KNACKI* FRITE* PETIT SUISSE*	CROUTE AU FROMAGE* POULET ROTI* HARICOTS VERTS* COMPOTE*
SEMAINE DU 11 AU 15 AVRIL VACANCES DE PRINTEMPS	CAROTTES RAPEES* FILET DE DINDE A LA CREME *CHAMPIGNONS* FROMAGE* FRUIT	AVOCAT* GRILLADE DE PORC* CHOU FLEUR* MOUSSE AU CHOCOLAT*	SARDINE* TARTIFLETTE* SALADE* ABRICOT AU SIROP*	SORTIE PIQUE NIQUE SANDWICH *CHARCUTERIE* CHIPS* FROMAGE* FRUIT	SALADE SAUCISSE* FLAGEOLETS* FROMAGE* FRUIT



LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES SELON L'APPROVISIONNEMENT OU SUITE A UNE CONTRAINTE TECHNIQUE..

Fruit, légume cuit : 14

lait, produit laitier : 14

viande, poisson, œuf, abats, charcuterie:

16

fruit frais, crudité : 21

féculent : 6

autre : 10

Les viandes de bœuf servies sont certifiées d'origine française.

*Décret avril 2015 voir liste des allergènes.

FEVRIER 2016



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 22 AU 26 FEVRIER VACANCES D'HIVER	SOUPE A LA SALSEPAREILLE* NUGGETS* PETITS POIS* FLAN*	SALADE COMPOSEE* ESCALOPE A LA CREME* CHOUX DE BRUXELLE* FROMAGE* FRUIT	SARDINE* CROQUE MONSIEUR* SALADE* MOUSSE AU CHOCOLAT*	MACEDOINE DE LEGUME* BŒUF EN DAUBE * CAROTTE* FROMAGE BLANC*	ROSETTE* TOMATES FARCIES* RIZ* FROMAGE* FRUIT
SEMAINE DU 29 FEVRIER AU 4 MARS	CHARCUTERIE* GRATIN DE QUENELLE* CHAMPIGNONS* FROMAGE* FRUIT	SALADE DE TOMATE* SPAGHETTIS* BOULETTE DE BŒUF* CREME ANGLAISE*	SOUPE A L'OIGNON* QUICHE LORAIN* SALADE* PETIT SUISSE*	CHOUCROUTE GARNIE* FROMAGE* FRUIT	TABOULE* POULET ROTI* RATATOUILLE* FROMAGE* FRUIT
SEMAINE DU 7 MARS AU 11 MARS	SALADE* SAUTE DE VOLAILLE* SEMOULE* COMPOTE DE POMME*	PAMPLEMOUSSE ROTI DE PORC* LENTILLES* FROMAGE BLANC*	SALADE COMPOSEE* COLIN* PUREE DE CAROTTE* CRUMBLE*	RADIS* ANDOUILLETTE* FRITE* YAOURT*	PATE EN CROUTE* OMELETTE* EPINARDS* FROMAGE* FRUIT
SEMAINE DU 14 AU 18 MARS	CAROTTES RAPEES* POISSON PANE* HARICOTS VERTS* FROMAGE* FRUIT	POTAGE AU VERMICELLE* POT AU FEU* YAOURT*	SALADE COMPOSEE* LASAGNE BOLOGNAISE* FROMAGE* FRUIT	CELERI REMOULADE* SAUCISSE* PUREE* FROMAGE* FRUIT	CROUTE AU FROMAGE* ROTI DE DINDE* PETITS POIS CAROTTES* FRUITS AU SIROP*



LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES D'ETRE MODIFIES SELON L'APPROVISIONNEMENT OU SUITE A UNE CONTRAINTE TECHNIQUE..

Fruit, légume cuit : 16

lait, produit laitier : 16

viande, poisson, œuf, abats, charcuterie: 16

fruit frais, crudité : 17

féculent : 7

autre : 12

Les viandes de bœuf servies sont certifiées d'origine française.

*Décret avril 2015 voir liste des allergènes.