



Nous vous informons que les menus de cette période, en dehors des plats signalés et hors traces, ne comportent ni arachide (A), ni lait de chèvre/brebis (BC), ni fruits à coques (FC), ni kiwi (K)

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MARS 2022	<b>DU 7 AU 11</b> CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AUX RAISINS SECS NUGGETS DE POISSON PURÉE DE CAROTTES AU CUMIN (dont pommes de terre) COULOMMIERS (à portionner) COMPOTE DE POMMES	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE SAUTÉ DE POULET (local, VVF) SAUCE CRÈME POMMES NOISETTES PETIT SUISSE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	SALADE DE PÂTES VINAIGRETTE PERSILLÉE STEAK HACHÉ DE BOEUF (VBF) STICK DE KETCHUP POËLÉE DE LÉGUMES EMMENTAL (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÂROTTES RÂPÉES (locales) VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE XÉRÈS BOLOGNAISE DE SOJA BIO TORSADÉS BIO EDAM BIO (à portionner) CRÈME DESSERT CHOCOLAT	QUICHE AUX OIGNONS (à portionner) RÔTI DE PORC* (HVE, VPF) À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE (sp : rôti de dinde) HARICOTS VERTS BIO AIL ET PERSIL VACHE PICON FRUIT DE SAISON
	<b>DU 14 AU 18</b> PANAIS RÂPÉ RÉMOULADE SAUTÉ DE BOEUF (VBF) À LA HONGROISE RIZ BIO CAPRICE DES DIEUX (régional) (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE SAUCISSE* À LA TOME DES ARDENNES (local, VPF) (sp : saucisse de volaille) LENTILLES MAASDAM BIO (à portionner) FRUIT DE SAISON	CÉLÉRI RÂPÉ (local) SAUCE COCKTAIL MUJOTÉ DE DINDE (VVF) SAUCE PROVENÇALE SEMOULE BIO SAINT-NECTAIRE (à portionner) LIÉGEOIS AU CHOCOLAT	FLEURETTES DE CHOUX-FLEUR VINAIGRETTE GRATIN DE GNOCCHIS, ÉPINARDS ET EMMENTAL BIO BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) BANANE BIO	SALADE VERTE VINAIGRETTE AUX CROÛTONS FILET DE LIEU (MSC) SAUCE CITRON VERT BROCOLIS (HVE) BÉCHAMEL CHANTENEIGE ANNIVERSAIRE DU MOIS : "CARROT CAKE" (à portionner)
	<b>DU 21 AU 25</b> TABOULÉ ORIENTAL (dont semoule bio) CORDON BLEU DE VOLAILLE (VVF) PETITS POIS BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOU BLANC BIO (local) VINAIGRETTE AU CURRY RIZ DE CAMARGUE (IGP) FAÇON RISOTTO À LA DINDE (VVF) ET PETITS LÉGUMES CARRÉ DE LIGUEIL (à portionner) YAOURT NATURE SUCRÉ	HARICOTS VERTS VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE JAMBON BLANC (VPF, Label Rouge) ET STICK MAYONNAISE (sp : œuf dur mayonnaise) PURÉE DE POMMES DE TERRE MONTBOISSIER (à portionner) FRUIT DE SAISON	<b>AUX SAVEURS DU PRINTEMPS</b> RADIS ÉMINCÉ AU FROMAGE AIL ET FINES HERBES FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ARGENTEUIL COQUILLETES BIO PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ TARTE À LA RHUBARBE (régionale) (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE PARMENTIER AUX DEUX HARICOTS TOMATÉ ET EMMENTAL RÂPÉ BIO TOMME BLANCHE (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE
	<b>DU 28/03 AU 1/04</b> CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE CITRONNÉE TORTELLINI RICOTTA SPINACI BIO SAUCE CRÈME GOUDA BIO (à portionner) COMPOTE POMMES-POIRES	BROCOLIS (HVE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE RÔTI DE PORC* (VPF, HVE) SAUCE FORESTIÈRE (sp : rôti de dinde) PURÉE DE PANAIS (dont pommes de terre) PETIT MUNSTER AOP (à portionner) MOUSSE AU CHOCOLAT	SALADE DE BOULGHOUR BIO AUX RAISINS SECS FILET DE LIEU (MSC) AUX AGRUMES ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE À LA CRÈME YAOURT AUX FRUITS COMPOTE POMMES-ANANAS	CHOU ROUGE VINAIGRETTE AUX POMMES SAUTÉ DE BOEUF (VBF) FAÇON BOURGUIGNON BLÉ PILAF EMMENTAL (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	CAKE AU FROMAGE (à portionner) COLOMBO DE POULET (local, VVF) HARICOTS BEURRE À L'AIL COULOMMIERS (à portionner) FRUIT DE SAISON
	<b>DU 4 AU 8</b> SALADE CAMPAGNARDE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE ORIENTALE CAROTTES RONDELLES YAOURT NATURE BRASSÉ SUCRÉ (régional) (à portionner) FRUIT DE SAISON	RADIS ET BEURRE JAMBALAYA DE RIZ BIO AUX LÉGUMES CANTAL AOP (à portionner) COMPOTE POMMES-BANANES	SALADE D'ENDIVES VINAIGRETTE AU MIEL TARTIFLETTE AUX DÉS DE VOLAILLE BRIE EN POINTE (à portionner) FROMAGE BLANC AROMATISÉ	<b>LA CHASSE AUX OEUFS</b> SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX CROÛTONS BRANDADE DE POISSON COLIN (MSC) POMMES DE TERRE ET PATATE DOUCE PETIT MOULÉ NATURE GÂTEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT (à portionner) ET PETIT CHOCOLAT	SALADE DE PERLES AU SURIMI ÉMINCÉ DE PORC* (local, VPF) À LA DUJONNAISE (sp : émincé de dinde) PETITS POIS PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ BANANE BIO
<b>VACANCES D'AVRIL</b>					
<b>DU 25 AU 29</b> SALADE VERTE VINAIGRETTE AU VINAIGRE DE FRAMBOISE QUENELLES NATURE SAUCE AURORE SEMOULE BIO VACHE PICON COMPOTE DE POMMES (à portionner)	MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE RÔTI DE DINDE (VVF) SAUCE CRÈME ÉPINARDS ET POMMES DE TERRE BÉCHAMEL YAOURT NATURE SUCRÉ FRUIT DE SAISON	CHOU ROUGE VINAIGRETTE ÉMINCÉ DE BOEUF (VBF, local) À LA BASQUAISE BOULGHOUR BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) COMPOTE POMMES- FRAMBOISES	QUICHE CHÈVRE-MIEL (à portionner) PAVÉ DE JAMBON* (Label Rouge, VPF) SAUCE CURRY (sp : palet mexicain) HARICOTS PLATS À L'AIL MAASDAM BIO (à portionner) FLAN NAPPÉ Caramel	CONCOMBRES FAÇON TZATZIKI BEIGNET DE CALAMARS À LA ROMAINE ET STICK KETCHUP TORSADÉS BIO BÛCHE FRAÎCHE "LES BAMBINS" (régionale) (à portionner) FRUIT DE SAISON	
<b>DU 2 AU 6</b> CÉLÉRI RÂPÉ SAUCE FROMAGE AIL ET FINES HERBES FILET DE LIEU (MSC) SAUCE LAIT DE COCO ET CURRY RIZ BIO COULOMMIERS (à portionner) FROMAGE BLANC NATURE SUCRÉ	BETTERAVES ROUGES BIO VINAIGRETTE PERSILLÉE CHIPOLATAS* (sp : saucisse de volaille) LENTILLONS BIO (locaux) SAINT-PAULIN (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE DE HARICOTS BEURRE VINAIGRETTE PERSILLÉE AIGUILLETES DE POULET (VVF) SAUCE PAPRIKA POMMES PINS TOMME NOIRE (à portionner) FRUIT DE SAISON	CHOUX-FLEUR SAUCE COCKTAIL OMELETTE COQUILLETES BIO BÛCHE DE LAIT MI-CHÈVRE (BC) (à portionner) FRUIT DE SAISON	SALADE VERTE AU MAÏS SAUTÉ DE BOEUF (VBF) AUX OIGNONS CAROTTES AU THYM VACHE PICON CAKE AU CITRON (à portionner)	
<b>DU 9 AU 13</b> SALADE DE POMMES DE TERRE AUX POIVRONS ET DÉS DE BREBIS ESTOUFFADE DE POULET (VVF, locale) SAUCE AU MIEL HARICOTS VERTS (HVE) AIL ET PERSIL BRIE EN POINTE (à portionner) FRUIT DE SAISON	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC FILET DE COLIN (MSC) SAUCE ANETH SEMOULE BIO CAMEMBERT BIO (à portionner) CRÈME DESSERT VANILLE	POIREAUX VINAIGRETTE PERSILLÉE BOULETTES DE BOEUF BIO SAUCE CUMIN RIZ BIO JAUNE CANTAL AOP (à portionner) FRUIT DE SAISON	<b>L'EUROPE A TABLE !!</b> CONCOMBRES À LA BULGARE PENNES À LA CARBONARA* (sp : penne aux dés de volaille) MIMOLETTE (à portionner) YAOURT BRASSÉ SUCRÉ (local) ET COPEAUX DE CHOCOLAT FAÇON STRACCIATELLA	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE PARMENTIER AU SOJA BIO À LA BASQUAISE PETIT SUISSE NATURE SUCRÉ COMPOTE POMMES-FRAISES	