

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 3 MARS	<u>MENU VEGETARIEN</u>			
	Velouté de légumes	Betteraves vinaigrette		Carottes râpées locales
	Tarte au fromage	Pâtes à la carbonara	Emincés de volaille façon kebab	Filet de poisson sauce curry coco
	Cordiale de légumes (carottes,céleri,salsifis,oignons)		Pommes campagnardes - Ketchup	Riz Bio
	Fruit Bio	Compote de pommes locales maison	Petit suisse aux fruits Bio	Crème dessert Bio chocolat
SEMAINE DU 6 AU 10 MARS		<u>MENU VEGETARIEN</u>	<u>MENU LOCAL</u>	
	Potage poireaux		Duo de carottes et céleri Bio	Chou blanc vinaigrette aux raisins
	Hachis Parmentier de bœuf	Omelette Bio	Tranche de jambon	Pâtes au saumon
	Salade verte	Pennes Bio	Gratin de pommes de terre	
	Fruit	Fromage râpé Bio		
SEMAINE DU 13 AU 17 MARS			<u>MENU VEGETARIEN ET BIO</u>	
		Salade verte sauce mimosa	Concombres vinaigrette Bio	
	Filet de poulet aux oignons	Saucisse knack	Chili sin carne Bio	Rôti de dinde sauce aux champignons
	Poêlée 4 légumes Bio, échalotes, pommes de terre	Garniture cassoulet (haricots blanc tomates et pommes de terre)	Riz Bio	Purée de brocolis et pommes de terre Bio
	Gouda			Vache qui rit
SEMAINE DU 20 AU 24 MARS	Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Poire Bio	Biscuit au chocolat Bio
				<u>MENU VEGETARIEN</u>
		Macédoine de légumes mayonnaise	Salami et cornichons	
	Filet de la mer sauce Hollandaise	Lasagnes bolognaise maison	Emincés de poulet LR sauce tandoori	Tartiflette végétarienne
	Riz et poireaux à la crème	Salade verte	Semoule et brunoise de légumes	Salade verte
SEMAINE DU 27 AU 31 MARS	Fromage AOP/AOC			Yaourt Bio
	Compote de pommes HVE	Fruit de saison	Fruit Bio	Crème vanille Bio
		<u>MENU VEGETARIEN</u>		
	Céleri râpé Bio		Taboulé	
	Bœuf carottes VBF Bio	Couscous végétarien	Cordon bleu de volaille sauce tomate	Paëlla poulet
SEMAINE DU 3 AU 7 AVRIL	Pâtes Bio		Pommes de terre	Riz façon paëlla
		Fromage frais à tartiner		Fromage AOP/AOC
	Fruit de saison Bio	Yaourt vanille	Banane	Crème dessert caramel
			<u>MENU VEGETARIEN</u>	<u>MENU LOCAL</u>
	Tarte aux légumes			
SEMAINE DU 10 AU 14 AVRIL	Paupiette de veau sauce aux champignons	Tajine de poulet	Nuggets de fromage	Rôti de porc local sauce Maroilles
	Riz	Semoule et ratatouille Bio	Frites - Mayonnaise	Pennes locales HVE
		Fromage à tartiner	Petit fromage frais sucré	Mimolette râpé
	Fruit Bio	Cake maison au yaourt	Fruit	Pomme locale HVE
SEMAINE DU 17 AU 21 AVRIL	<u>MENU VEGETARIEN</u>		<u>MENU AMERICAIN</u>	
	Concombres vinaigrette			Tomates sauce ciboulette
	Coquillettes à la bolognaise végétale	Filet de poulet pané	Cheeseburger	Brandade de poisson
		Purée de pommes de terre et chou-fleur	Potatoes - Sauce barbecue	Salade
		Mimolette	Cheddar	
SEMAINE DU 24 AU 28 AVRIL	Cocktail de fruits	Yaourt sucré Bio	Brownie	Fruit Bio

Légende :

VBF : Viande Bovine Française
 VPF : Viande Porc Française
 LR : Label Rouge

HVE : Haute Valeur Environnementale
 AOP : Appellation Origine Protégée

MSC : pêche durable
 AB : Agriculture Biologique

Réalisé par le Chef
 Repas local

Menu végétarien

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »

