



Repas végétarien



lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Mathilde	fêtons les Louise
FRIAND AU FROMAGE	MACEDOINE MAYONNAISE	CHOU ROUGE AUX POMMES	BETTERAVES ROUGES LOCALES
POULET LOCAL ROTI AUX HERBES SAUCE BARBECUE	SAUTÉ DE PORC LOCAL DE WARHEM AU CURRY	BOULETTE TOMATE BASILIC	FRICASSEE DE POISSON MSC GRATINÉ
POELEE HIVERNALE FACON RATATOUILLE	CAROTTES LOCALES	PÂTES	FONDUE DE POIREAUX LOCAUX
POMMES DE TERRE SAUTÉES	RIZ CRÉOLE SAUCE CURRY	COURGETTES BRAISÉES	SEMOULE
			FROMAGE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	GATEAU DU CHEFFE	





Repas végétarien





REPAS A THEME "SAINT PATRICK"

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
fêtons les Cyrille	fêtons les Joseph	fêtons les Clémence	fêtons les Léa
CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	SAUCISSON DE WARHEM LOCAL	SOUPE IRLANDAISE	SALADE D'ENDIVES LOCALES
JAMBON LOCAL DE WARHEM	SAUTE DE POULET LOCAL FORESTIERE	MAC AND CHEESE AU CHEDDAR	FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME
FRITES	POÊLÉE DE BROCOLIS ET CHAMPIGNONS	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	FONDUE D'EPINARDS
SALADE VERTE	RIZ	SALADE VERTE	PÂTES
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	COMPOTE DE POMME MAISON	PUDDING AU CHOCOLAT DU CHEF	FRUIT DE SAISON





Repas végétarien



lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
fêtons les Annonciation	fêtons les Larissa	fêtons les Gontran	fêtons les Gwladys
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	ÉMINCÉ DE RADIS À LA VINAIGRETTE	CELERI LOCAL REMOULADE	VELOUTE DE LÉGUMES LOCAUX
SAUCISSE LOCALE DE WARHEM	SAUTÉ DE BOEUF LOCAL DE WARHEM À L'INDIENNE	OMELETTE	POISSON MSC MEUNIÈRE
SEMOULE	HARICOTS PLATS	PETITS POIS	FRITES
COURGETTES GRILLÉES	RIZ BASMATI	BOULGOUR	SALADE VERTE
FROMAGE			
	FROMAGE BLANC AU SPECULOOS	QUATRE QUARTS DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEFFE





Repas végétarien





REPAS A THEME "CHASSE AUX OEUFS"

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
fêtons les Hugues	fêtons les Sandrine	fêtons les Isidore	fêtons les Irène
LUNDI DE PÂQUES	SALADE D'ENDIVES LOCALES VINAIGRETTE	CAROTTES LOCALES RAPEES A L'ECHALOTE	CHOU BLANC LOCAL FACON REMOULADE
	SAUCE BOLOGNAISE VÉGÉTARIEN	SAUTÉ DE DINDE LOCAL DE WARHEM SAUCE AU POIVRE	POULET LOCAL MARINÉ
	SPAGHETTI	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	COQUILLETTES
	BRUNOISE DE LÉGUMES	FLAGEOLETS	HARICOTS VERTS PERSILLÉS
	FROMAGE		
		MOUSSE AU CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRÉ





Repas végétarien



lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
fêtons les Julie	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier
SALADE VERTE A L'EMMENTAL	SAUCISSON DE WARHEM	SALADE DE MAIS ET TOMATE CERISE	MACÉDOINE
CALAMAR À LA ROMAINE SAUCE TARTARE	SAUTÉ DE PORC LOCAL	BOULETTE SOJA TOMATE BASILIC	CORDON BLEU DE DINDE LOCAL
PÂTES	COURGETTES BRAISÉES	FRITES	DUO DE CHOUX-FLEURS ET BROCOLIS GRATINÉS
ÉPINARDS À LA CRÈME	SEMOULE	SALADE VERTE	RIZ CREOLE
FRUIT DE SAISON	YAOURT AROMATISÉ	GÂTEAU AU CITRON DU CHEF	FRUIT DE SAISON



Repas végétarien





lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier	fêtons les Gauthier
RADIS ROSE AU BEURRE	CELERI LOCAL REMOULADE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	BETTERAVES LOCALES VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC LOCAL SAUCE AU CHORIZO	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE MIEL ET MOUTARDE	SAUCE FROMAGÈRE	CASSOLETTE DE POISSON MSC FAÇON WATERZOÏ
CAROTTES LOCALES BRAISEES	PETITS POIS	TORTIS	FRITES
SEMOULE	ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE	HARICOTS PLATS EN PERSILLADE	
FROMAGE			
	YAOURT LOCAL	COOKIE DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU CHEF