SEMAINE DU 22 FÉVRIER AU 26 FÉVRIER

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade de ch-fl, dés de mimolette	Menu Carnaval Carottes râpées "magiques" (gingembre, citron)		Potage Crécy	Terrine de légumes mayo
Plat principal	Escalope de volaille à la crème Colin à la Crème	Parmentier végétarien (égréné végétal) sce tomate		Spaghettis carbonara (lardons, œufs	Colin sce Nantua
Légumes	Riz aux légumes (brunoise)	Purée de pdt /sce tomate		Spaghettis au Thon sce Tomate Crème	Carottes Vichy et PdT perisllées
Fromage	Pett suisse Bio	Samos		Camembert	Kiri
Dessert	Compote poire	Bugnes		Clémentine	Yaourt aromatisé
Conseil du soir		Soupe de légumes au fromage fondu Salade de pâtes, œuf dur, surimi et persil Pomme			

SEMAINE DU 1 MARS AU 5 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Céleri râpé au surimi	Salade de coquillettes à la feta		Macédoine	Betteraves rouges et dés de pomme Vte
Plat principal	Chili (Bœuf haché) Chili auColin	Œufs durs à la florentine		Sauté de dinde au curry doux Œufs Brouillés au Curry	Merlu beurre citron
Légumes	Haricots rouge/pulpe tomate	Epinards Béchamel		Purée de brocoli/pdt	Riz au potiron
Fromage	Edam	Chanteneige Bio		Petit Suisse Bio nature	Carré frais
Dessert	Pomme locale	Gâteau maison aux pépites de chocolat		Kiwi	Crème dessert vanille
Conseil du soir				Velouté de carottes à l'orange Croque monsieur Fromage blanc et banane	

SEMAINE DU 22 MARS AU 26 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Fête des couleurs Coleslaw	Salade verte aux croûtons		Salade de lentilles	Feuilleté hot-dog Crêpe au Fromage
Plat principal	Couscous Poulet Merlu sce Hollandaise	Bœuf Stroganoff Omelette aux Herbes		Burger végétal	Rondo poisson blc
Légumes	Semoule/légumes	Purée Crécy		Epinards à la tomate	Riz aux légumes
Fromage	Petit Suisse	Carré frais bio		Tomme blanche	Camembert
Dessert	Gâteau maison aux fruits confits	Flan caramel		Kiwi	Compote Bio
Conseil du soir	Potage poireaux-PdT Œuf à la coque et "mouillettes" Yaourt nature Compote				

SEMAINE DU 29 MARS AU 2 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Potage de lég.frais	Pizza Mozarella (ss jambon)		Carottes râpées	Salade de pépinettes au thon
Plat principal	Gratin de coquillettes au jambon et à la vache qui rit	Omelette nature		Hachis parmentier	Filet de saumon beurre citron
Légumes	Gratin de Coquillettes au Thon à la vache qui rit	Julienne de légumes		Hachis Parmentier de Poisson	Petits pois/carottes
Fromage	Chanteneige	Gouda Bio		Fromage blanc vanille	Yaourt bio nature
Dessert	Salade de fruits frais	Flan chocolat		Muffin	Banane
Conseil du soir		Salade verte au maïs Parmentier de lieu sce tomate Petit suisse			

SEMAINE DU 8 MARS AU 12 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Chou rouge râpé, dés de comté	Menu Africain Concombres à la crème		Salade verte à la vinaigrette	Taboulé tutti frutti
Plat principal	Chipolatas Grillées Poisson Pané	Filet de volaille sauce yassa Omelette sce Tomate		Roulés au fromage	Colin aux Champignons
Légumes	Farfalles	Boulgour		Salade de lentilles au persil	Gratin de PdT au chou fleur bio
Fromage	Yaourt BIO Nature	Carré Calcium		crème dessert choc	Cantal
Dessert	banane	liégeois chocolat		orange	compote
Conseil du soir				Carotte et pomme râpées Boulettes de viande sce tomate Petits pois Yaourt	

SEMAINE DU 15 MARS AU 19 MARS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Salade d'h.verts/Betteraves Vte échalotes	Salade de pâtes,dés de fr.,carottes râpées		Pâté en croute Terrine de Légumes Mayo	Salade de maïs/œuf dur
Plat principal	Rôti de porc au caramel Trio de Poissons sce Crème	Cordon bleu Poisson Pané		Burger de veau Marengo Colin sce Tomate	Raviolis au fromage sauce tomate
Légumes	Riz long parfumé	Gratin de poireaux		Purée de PdT	(Plat unique)
Fromage	Yaourt aromatisé Bio	cancoillote		Tomme Blanche	fromage blanc
Dessert	Kiwi	Abricot au sirop		Clémentines	Compote de pomme Bio
Conseil du soir					Salade verte et rondelles de radis Torti au jambon Poire au sirop, boule vanille et chocolat fondu

SEMAINE DU 5 AVRIL AU 9 AVRIL

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée		Menu Printemps Salade de maïs et d'asperges		Macédoine mayo au paprika	Tarte au fromage
Plat principal	Lundi de Pâques Jour férié	Boulettes d'agneau sce provençale Œufs Durs Provençale		Rôti de porc à la moutarde et au miel Merlu Crème Moutardée	Brochette de poisson sauce normande
Légumes		riz		Mélange Légumes Wok	Purée aux 3 légumes
Fromage		Vache qui rit Bio		Coulommiers	Petit suisse aromatisé
Dessert		Dessert de Pâques!		Pomme Bio	Compote pomme/Banane
Conseil du soir				Salade verte mélangée et dés de volaille Tourte aux PdT Œuf sur le plat "trompe l'œil" (=1/2 abricot au	

	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

VACANCES DE PÂQUES

Produit issu de l'agriculture biologique

SP/SV : Plat sans porc, sans viande si géré par la collectivité

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Diner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'AGE DE L'ENFANT

Bourgogne repas

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

Produits de la mer : *Pêche durable selon le référentiel MSC.www.msc.org/fr*

Origine des viandes *:* ***Bœuf, Veau, Porc, Volaille*** *: France ;* ***Agneau*** *: Union Européenne*

Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN
contrôlé par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)