

SEMAINE 1	Lundi 9 mars lentilles en salade cordon bleu haricots verts yaourt nature pomme	Mardi 10 mars feuilleté au fromage paupiette de volaille petits pois / carottes crème dessert caramel orange	Mercredi 11 mars tomates en salade sauté de boeuf sauce forestière riz St-Paulin compote de gruits	Jeudi 12 mars endives en salade brandade de poisson kiri tartelette au citron	Vendredi 13 mars taboulé émincée de porc chou-fleur babybel banane	
MENU VEGETARIEN						
SEMAINE 2	Lundi 16 mars haricots verts en salade saucisse de Strasbourg pommes de terre grenaille tartare clémentine	Mardi 17 mars salade verte / dès emmental steak haché sauce au bleu brocolis brie coupé beignet à la framboise	Mercredi 18 mars betteraves rouges escalope de dinde coquillettes emmental flan pâtissier	Jeudi 19 mars carottes râpées sauté de porc à la moutarde pommes noisettes yaourt aromatisé kiwis	Vendredi 20 mars crêpe au fromage steak de soja julienne de légumes tomate blanche pomme	
SEMAINE 3	Lundi 23 mars terrine de légumes boulettes d'agneau flageolets bleu douceur orange	Mardi 24 mars salade piémontaise cuisson de canard confite haricots beurre persillé cantadou pomme	Mercredi 25 mars pâte en croûte poisson meunière pommes de terre vapeur fromage blanc clémentine	Jeudi 26 mars céleri remoulade rôti de porc gratin de courgette petit Louis semoule au lait et raisins secs	Vendredi 27 mars asperges bœuf stroganoff frites yaourt nature poire	
SEMAINE 4	Lundi 30 mars salade verte / croûtons brochette de poisson sauce curry riz St-Nectaire coupé cocktail de fruits	Mardi 31 mars tartelette au fromage rôti de dindonneau poêlée ratatouille crème dessert chocolat banane	Mercredi 1 avril potage de légumes chipolatas purée St-Paulin raisin	Jeudi 2 avril salade de pâtes tomate farcie jardinière de légumes camembert kiwis	Vendredi 3 avril endives en salade / lardons pavé de saumon gratin dauphinois gouda ananas au sirop	
MENU VEGETARIEN						
SEMAINE 5	Lundi 6 avril avocat bœuf bourguignon carottes Vichy chavroux Paris-Brest	Mardi 7 avril macédoine de légumes cuisse de poulet farfalles crème dessert vanille pomme	Mercredi 8 avril chou-fleur en salade filet mignon de porc semoule tartare crumble aux fruits	Jeudi 9 avril sardine blanquette de veau tomate provençale tomate noire orange	Vendredi 10 avril quiche à l'emmental tortellinis épinards/ricotta poire au sirop	
SEMAINE 6	Lundi 13 avril <i>féié</i>	Mardi 14 avril taboulé émincé de dinde cardes à la tomate bleu douceur kiwis	Mercredi 15 avril betteraves rouge hachis parmentier emmental coupé banane	Jeudi 16 avril carottes râpées émincée de porc lentilles kiri pomme au four	Vendredi 17 avril salade péruvienne gratin de poisson poêlée de légumes grillés flan pistache clémentine	

Vacances scolaires du 20 avril 2020 au 2 mai 2020 - reprise le lundi 4 mai 2020

Bonnes vacances !

Produit fait maison
 Produit biologique
 Produit local



tous les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des disponibilités