




Spécial Auvergne Rhône Alpes Menus du 22 au 26 Mars 2021

DATES	ENTREE	PLATS	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Salade tomates, choux-fleur vinaigrette à la crème faiche	Emincé de dinde <i>sauce curry</i>	Riz		Flognarde aux pommes
MARDI	Carottes rapées mimolette	Petit salé	Lentilles		Fruit de saison
MERCREDI	Salade Auvergnate : pomme de terre, cantal, lanierie laitue, tomate, vinaigrette sauce moutarde	Cordon bleu poulet Maison	Petit pois		Velouté aux fruits
JEUDI	Betterave rapée œufs mimosa	Lasagnes aux légumes rissolés	Salade verte	St Nectaire	Compote BIO
VENREDI	Salade César	Parmentier de poisson		Camenbert	Ananas caramélisés

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus du 29 Mars au 2 Avril 2021

DATES	ENTREE	PLAT	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Saucisson ail cornichon (œuf dur mayonnaise)	Escalope de poulet à la crème	Carotte vichy maison		Mousse au chocolat
MARDI	Potage légumes de saison maison	Rôti de bœuf BOUCHERIE ST SEURIN	Frites	KIRI	Salade de fruits MAISON
MERCREDI	Coleslaw	Croque monsieur Maison	Salade		Yaourt
JEUDI	Quiche <i>poireaux champignons</i>	Tortis BIO sauce <i>tomate oignons,poivron,corotte,</i>	Salade	 Cambembert	Pomme BIO
VENDREDI	Salade chèvre chaud	Poisson frais	Riz créole		Banane

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Spécial Grand Est Menus du 06 au 09 Avril 2021

DATES	ENTREE	PLAT	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
Pâques					
Mardi	Quiche Lorraine	Baeckeoffe	Pomme de terre carottes mijotées	Munster	Kouglof
MERCREDI	Rillettes de canard	Boulette d'agneau	Semoule légumes <i>sauce couscous</i>		Petits suisses aux fruits
JEUDI	Pizza tomates champignons MAISON	Gratin de Macaroni aux légumes de saison - bechamel	Salade verte	St paulin	Compote bio
VENDREDI	Concombre féta <i>sauce ciboulette</i>	Filet hoki sauce beurre citron	Purée maison		Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



VACANCES Menus du 12 au 16 avril 2021

DATES	ENTREE	PLATS	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Concombre a la crème	Rôti de veau	Petit pois ,carotte		Crème vanille
MARDI	Quiche maison	Rôti dinde au jus	Pomme rissolée	kiri	Tarte pomme MAISON
MERCREDI	Salade de pomme de terre au thon	Steak hachée	Endive braise a l'orange miel		Compote
JEUDI	Cake carotte MAISON	Gratin de pates béchamel	Salade verte	Gouda	Choux chantilly MAISON
VENDREDI	Tarte flamenkus MAISON	Poisson pané citron	Gratin choux fleur		Fruit

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



VACANCES Menus du 19 au 23 avril 2021

DATES	ENTREE	PLATS	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Œufs dur mayonnaise	Brochette de poulet	Coquillette		Fromage blanc coulis de fruits
MARDI	Salade thon pomme de terre	Saucisse de Toulouse	Epinard à la crème		Flan pâtissier
MERCREDI	Rosette beurre	Cubes de colin	Pomme vapeur		Liégeois vanille
JEUDI	Salade haricot vert	Sauté agneau curry	Semoule		Fondant chocolat
 VENDREDI	Carotte râpée à l'orange	Nuggets poisson	Riz		Glace

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Spécial Nouvelle Aquitaine Menus du 26 au 30 avril 2021

DATES	ENTREE	PLAT	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Pâté de campagne mousse de volaille cornichon	Steak de veau <i>sauce champignons</i>	Purée brocolis /pomme de terre		Fromage blanc coulis
MARDI	Carottes râpées <i>sauce yaourt ciboulette</i>	Confit canard	Pommes de terre à la sarladaise		Cannelé
MERCREDI	Concombre sauce menthe	Pâtes à la bolognaise	Salade verte		Flan nappé caramel
JEUDI	Tarte poireaux champignons	Parmentier de soja	Salade verte	Fromage	Salade de fruit BIO
VENREDI	Salade verte <i>œufs mimosa</i>	Poulet à la basquaise	Riz		Gâteau basque

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.



Menus du 03 au 7 Mai 2021

DATES	ENTREE	PLAT	LEGUME	FROMAGE	DESSERT
LUNDI	Salade de riz	Roti de bœuf	Haricots verts		Crème dessert BIO
MARDI	Salade crevettes surimi	Rôti de porc /rôti de dinde <i>BOUCHERIE ST SEURIN</i>	Haricots verts	Gouda	Tarte aux pommes maison
MERCREDI	Salade printemps : tomates concombre	Emincé de volaille à la crème	purée pois cassés		Compote poire MAISON
JEUDI	Carotte râpée œufs mimosa vinaigrette à l'orange	Lasagne végétarienne	Salade verte 	Camembert BIO	Crème caramel maison
VENREDI	Tarte aux champignons	Poisson pané	Gratin de chou-fleur		Semoule lait

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté.