

Menus

	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Midi	salade verte (local) Chou chinois Salade de chou lisse ~~~ Raviois épinards, ricotta BIO ~~~ Brie yaourt au coulis bio ~~~ crème caramel (maison) kiwi	salade verte (local) Gougère au fromage Manchon aux fromages ~~~ Brochette de poisson pané haricots verts persillés ~~~ Tomme grise Yaourt bio étuvé ~~~ Banane / Kiwi	Radis beurre Salade batavia crêtons Salade de chou rouge ~~~ Omelette Rôti de porc (F) ~~~ Gratin dauphinois (F) ~~~ Brie Yaourt nature 125g gaec ~~~ Compote de pommes Pommes du Pilat	oeufs mayonnaise salade batavia Terrine de légumes mayonnaise ~~~ Paupiette de saumon fondue de poireaux ~~~ Epinards à la crème ~~~ Tomme grise yaourt mixé bio ~~~ kiwi Poire / Orange

Nom du gestionnaire



Nom du chef d'établissement

Bureau



Menus

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Carottes mimosa céleri rémoulade salade batavia ~~~ Emincé de boeuf gardianne ~~~ Riz pilaf sauce végétarienne ~~~ Brie yaourt mixé bio ~~~ Compote de pommes / Fruits de saison	Asperges vinaigrette Chou-fleur en salade Salade de mâche ~~~ Boulettes végétales Rôti de veau (f) ~~~ Pommes de terre rissolées ~~~ Saint Nectaire Yaourt bio étuvé ~~~ Poire / Pomme	Pomelos Salade d'endives Salade de chou lisse ~~~ Filet de hoki sauce curry ~~~ Gratin de choux fleur (F) ~~~ Emmental yaourt mixé bio ~~~ Tarte au citron (M) / Fruits de saison	salade de lentilles échalotte Salade de pommes de terre, thon, mayonnaise Salade feuille de chêne fêta ~~~ Chili végétarien riz basmati ~~~ Fourme d'Ambert yaourt mixé bio ~~~ kiwi Poire / Orange

Midi

Nom du gestionnaire

Nom du chef d'établissement

B. Ruel



Menus

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Buffet de crudités (F) Salade batavia croutons ~~ Hoki sauce citron Torsades au beurre ~~ Emmental Yaourt bio étuvé ~~ Crème vanille (M) / Fruits de saison	Chou chinois Radis beurre Salade d'endives aux noix ~~ Hachis parmentier aux lentilles ~~ Tomme blanche yaourt au coulis bio ~~ Crème de marron chantilly Poire sauce chocolat Pommes du Pilat	Asperges vinaigrette Betteraves, oeufs, maïs Salade batavia croutons ~~ Omelette Sauté de veau aux poivrons ~~ Riz pilaf ~~ Emmental Yaourt bio étuvé ~~ Banane Orange Poire	salade batavia Saucisson beurre Terrine de légumes mayonnaise ~~ carottes braisées et pdt filet de colin sauce provençale ~~ Saint Nectaire yaourt bio (local) ~~ Buffet de fruits

Midi

Nom du gestionnaire

Nom du chef d'établissement

Bruev



Menus

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 02 avr.	Vendredi 03 avr.
Carottes mimosa Concombre au fromage blanc Salade de mâche croûtons ~~~ Cuisse de poulet ~~~ Coquillettes au beurre Sauce végétarienne ~~~ Brie yaourt mixé bio ~~~ Banane Compote pommes allégée Crème de marron chantilly	salade batavia Salade de lentilles Salade de pâtes, thon, poivrons ~~~ Boeuf Straganof Steak végétal provençal ~~~ Haricots verts Pommes de terre ~~~ Tomme grise Yaourt nature bio rhod ~~~ Banane kiwi Pommes du Pilat	salade verte (local) Concombre à la crème de moutarde Radis beurre ~~~ Hachi parmentier aux champignons ~~~ Emmental yaourt au coulis bio ~~~ brownies au chocolat noir Orange	salade verte (local) Buffet de crudités (F) ~~~ Boulettes végétales Sauté de poulet colombo ~~~ Frites ~~~ Tomme blanche Yaourt nature 125g gaec ~~~ Meringue (M) / Fruits de saison

Nom du gestionnaire

Nom du chef d'établissement

