

**Semaine 10 du 02 au 08 mars 2020**

*Repas végétarien*

| LUNDI 02                    | MARDI 03                    | MERCREDI 04            | JEUDI 05   | VENDREDI 06                     |
|-----------------------------|-----------------------------|------------------------|--|---------------------------------|
| Carottes râpées vinaigrette | Betteraves vinaigrette      | Macédoine mayonnaise   | Salade de lentilles, dés de fromage vinaigrette              | Saucisson à l'ail et cornichons |
| Brocolis vinaigrette        | Chou blanc vinaigrette      |                        | Salade de pommes de terres, œuf dur et cornichons mayonnaise | Tomate vinaigrette              |
| Lasagne de bœuf VBF PC      | Saucisse de Toulouse        | Brandade de poisson PC | Omelette   | Poisson pané                    |
| //                          | Haricots blancs à la tomate | //                     | Risoto de céleri   | Duo de carottes                 |
| 1 Petit Suisse sucré        | Chantailou                  | Fondu président        | Brie   | Emmental                        |
| Fruit frais                 | Novly caramel               | Compote de fruits      | Fruit frais  | Yaourt aromatisé                |
| Compote de fruits           | Fromage blanc sucré         |                        | Cocktail de fruits   | Liégeois chocolat               |

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

**PRODUIT DE SAISON**  
\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet  
**PRODUIT BIO**



Fruits et légumes verts  
Viandes / Poissons / Oeufs  
Féculents  
Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**Semaine 11 du 09 au 15 mars 2020**



| LUNDI 09                  | MARDI 10                          | MERCREDI 11            | JEUDI 12                                     | VENDREDI 13               |
|---------------------------|-----------------------------------|------------------------|--|---------------------------|
| Céleri vinaigrette        | Salade de riz et maïs vinaigrette | Œuf dur sauce aurore   | Râpé de carottes madras (ananas vinaigrette) | Pâtes au pesto            |
| Champignons à la crème    | Friand à la viande                |                        |  | Pizza                     |
| Rôti de porc sauce tomate | Cordon bleu                       | Bœuf Bourguignon VBF   | Chiken tikka masala (Sauté de poulet Label)  | Dos de colin sauce nantua |
| Frites fraîches           | Chou fleur                        | Printanière de légumes | Lentilles au jus                             | Haricots verts            |
| Madeleine                 | Fraidou                           | Brie                   | Carré frais                                  | Camembert                 |
| Yaourt nature sucré       | Fruit frais                       | Mousse au chocolat     | Gâteau vanille coco maison                   | Fruit frais               |
| Yaourt velouté aux fruits | Poire au sirop                    |                        |  | Cocktail de fruits        |

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**

**PRODUIT DE SAISON**  
\* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

PRODUIT BIO

Fruits et légumes verts  
 Viandes / Poissons / Oeufs  
 Féculents  
 Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**Semaine 12 du 16 au 22 mars 2020**


*Repas végétarien*


| LUNDI 16                             | MARDI 17                       | MERCREDI 18                                  | JEUDI 19  | VENDREDI 20                             |
|--------------------------------------|--------------------------------|--|---|---|
| Pommes de terre, œuf dur vinaigrette | Pâté de campagne et cornichons | Salade de blé aux petits légumes vinaigrette | Champignons à la crème                                    | Betteraves vinaigrette                  |
| Crêpe aux champignons                | Museau vinaigrette             |  | Chou fleur vinaigrette                                    | Macédoine mayonnaise                    |
| Jambon grillé sauce persillade       | Noix de joue de bœuf VBF       | Rôti de dinde sauce provençale               | Couscous végétarien PC (billes de soja, légumes, semoule) | Beignets de calamars sauce fines herbes |
| Petits pois au jus                   | Carottes Vichy                 | Ratatouille                                  | ///   | Pommes de terre vapeur                  |
| Emmental                             | Vache Picon                    | Chantailou                                   | Camembert   | Brie                                    |
| Liégeois chocolat                    | Fruit frais                    | Fruit frais                                  | Eclair à la vanille                                       | Yaourt nature sucré                     |
| Fromage blanc sucré                  | Compote de fruits              |  | Compote de fruits   | Yaourt aromatisé                        |





Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**

**PRODUIT DE SAISON**  
\* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

PC : Plat Complet

 PRODUIT BIO





 Fruits et légumes verts  
 Viandes / Poissons / Oeufs  
 Féculents  
 Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.





**Semaine 13 du 23 au 29 mars 2020**

| LUNDI 23                              | MARDI 24                         | MERCREDI 25  | JEUDI 26   | VENDREDI 27                        |
|---------------------------------------|----------------------------------|--|--|------------------------------------|
| Croisillon fromage                    | Saucisson à l'ail et cornichons  | Emincé bicolore  | Concombre bulgare  | Taboulé                            |
| Salade de haricots blancs vinaigrette | Quiche lorraine                  |  | Râpé de courgettes vinaigrette   | Mousse de foie et cornichons       |
| Sauté de porc sauce moutarde          | Paupiette de veau sauce estragon | Gratin de pâtes aux dés de volaille PC   | Hachi parmentier bœuf VBF PC   | Dos de colin meunière sauce citron |
| Haricots verts                        | Brocolis vapeur                  | //  | //  | Epinard à la crème                 |
| Chèvre                                | Saint Paulin                     | Camembert  | 1 Petit suisse sucré   | Emmental                           |
| Fruit frais                           | Crème dessert vanille            | Compote de fruits  | Fruit frais  | Clafoutis aux pommes maison        |
| Poire au sirop                        | Fromage blanc sucré              |  | Compote de fruits  | Novly caramel                      |

Le Chef et son Equipe vous souhaitent **BON APPETIT**

PC : Plat Complet



|   |                            |
|---|----------------------------|
|  | Fruits et légumes verts    |
|  | Viandes / Poissons / Oeufs |
|  | Féculents                  |
|  | Produits laitiers          |



**PRODUIT DE SAISON**  
 \* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.