

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Du 01 au 05	Pâté de campagne	Radis beurre Mélange fantaisie (Batavia, carottes)	Salade de pois chiches Salade de pommes de terre méditerranéenne	Bâtonnets de carottes et fromage fouetté	Mélange harmonie et billes de mozzarella (scarole, chou rouge) Salade verte et billes de mozzarella
	Bolognaise de lentilles	Filet de colin sauce paprika	Sauté de bœuf aux olives	Navarin d'agneau au thym	Filet de merlu sauce citron
	Tortis	Purée de brocolis	Duo de carottes jaunes et oranges	Galettes de légumes	Pommes de terre
	Yaourt sucré 	Brie à la coupe Petit moulé ail et fines herbes	Cotentin Port Salut	Jus de pommes	
Du 08 au 12	Fruit de saison	Mousse au citron Mousse au chocolat	Fruit de saison au choix	Eclair au chocolat	Ananas au sirop Cocktail de fruit au sirop
	Batavia Mélange hollandais (salade, chou blanc, carottes, céleris)	Carottes râpées Pampleousse	Salade de farfalles à la tapenade Mais-thon	Mélange farandole (salade, chou blanc, radis) Concombres vinaigrette	Quiche aux blettes
	 Emincé de soja à la tomate	Goulash de bœuf	Œufs durs	Hachis	Poisson pané et citron
	Riz aux petits légumes	Frites	Epinards mornay	Parmentier	Poêlée Bretonne (haricots beurre, carotte, haricot vert)
Du 15 au 19	Crème anglaise Crème dessert vanille	Edam Petit Louis tartine	Emmental Samos	Bleu à la coupe Boursin	Saint Paulin Chanteneige
	Brownies	Compote au choix	Fruit de saison au choix	Flan au chocolat Flan au caramel	Fruit de saison au choix
	Kouki Feuilles d'épinards en salade	Macédoine mayonnaise Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	 Repas Européen Salade Iceberg	Mélange incas (batavia, tomate, radis) Radis-beurre
	Poulet rôti au thym Macaronis	Lamelles d'encornets sauce provençale Purée de topinambours 	Paleron de bœuf au jus Brunoise de légumes	Tortillas de pommes de terre (Espagne) Chou romanesco à la crème (Italie)	Filet de merlu sauce safranée  Riz de Camargue
Du 22 au 26	Tomme noire Saint Morêt	Vache picon  Saint Nectaire	Camembert à la coupe Cabrette	Leerdammer (Pays bas) Jus multivitaminé	Fromage blanc nature Faisselle
	Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Fruit de saison au choix	Pâtisserie	Szarlotka Tarte pommes - rhubarbe (Pologne)	Confiture Crème de marron
	FERIE	Pizza	Taboulé	Scarole	Carottes rapées Concombres vinaigrette
	Lundi de Pâques	Chipolatas Haricots verts Petit suisse sucré Petit suisse aromatisé	Escalope viennoise Petits pois au jus Chantaillou Emmental	 Lasagnes à la bolognaise de bœuf Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Marmite du pêcheur Pommes noisette Coulommiers à la coupe Kiri Yaourt sucré Yaourt aromatisé

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Pâtisseries et plats complets
faits "maison"

Nos menus respectent la saisonnalité
des fruits et légumes frais

Produits issus de l'Agriculture
Biologique

100% de nos fruits sont locaux (<160 km)
(excepté les fruits exotiques et agrumes)

**En Avril
les légumes et
fruits de saison
sont :**



La rhubarbe



Les radis



Les blettes

Nous fêterons :



Pâques