

lundi 11 mars	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<b>POTAGE AUX CAROTTES (CHARBUY)</b>  RÔTI DE DINDE FR SAUCE MÉRIDIONALE  CHOUX-FLEURS CE2  <b>CAMEMBERT BIO</b>  FLAN NAPPÉ	<b>CÉLERI (CHARBUY) RÂPÉ VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL</b>  GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX TROIS FROMAGES  YAOURT SUCRÉ  POMME	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE</b>  <b>SAUTÉ DE BOEUF VBF (WATTERLOT) SAUCE FAÇON BOURGUIGNONNE</b>  CAROTTES CE2  SUISSE SUCRÉ  <b>CAKE DU CHEF AU CITRON (FARINE BIO)</b>	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE BALSAMIQUE IGP  FISH BURGER (PAIN BURGER, POISSON PANÉ MSC, KETCHUP)  FRITES AU FOUR  CHEDDAR EN TRANCHE  <b>FROMAGE BLANC BIO (MONT-LASSOIS) ET PÉPITES DE CHOCOLAT</b>
lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<b>LENTILLES BIO (RÉGIONALE) VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b>  SAUCISSE DE FRANCFORT CE2  PURÉE DE POMMES DE TERRE ET PANAIS  BRIE EN POINTE  CRÈME DESSERT VANILLE	<b>CAROTTES RÂPÉES (CHARBUY) VINAIGRETTE AU XÉRÈS</b>  BOULETTES AU BOEUF VBF SAUCE BRUNE  <b>SEMOULE BIO</b>  YAOURT SUCRÉ  <b>ORANGE BIO</b>	CHOUX BLANCS RÉMOULADE  OMELETTE DU CHEF (OEUF MEA) À L'EMMENTAL SAUCE TOMATE  <b>RIZ BIO</b>  SAINT NECTAIRE AOP  <b>COMPOTE POMME BIO</b>	<b>CAKE DU CHEF À L'EMMENTAL (FARINE BIO)</b>  SAUTÉ DE DINDE FR SAUCE FAÇON BLANQUETTE  PETITS POIS  <b>MIMOLETTE BIO BIO</b>  <b>KIWI BIO</b>
lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<b>CÉLERI (CHARBUY) RÂPÉ SAUCE FAÇON RÉMOULADE</b>  <b>PARMENTIER DE CAROTTES À L'ÉGRENÉ VÉGÉTAL DE FÈVES ET POIS BIO</b>  CHAOURCE AOP  POIRE	CRÊPE AU FROMAGE  RÔTI DE PORC VPF CE2 AU PAPRIKA  HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  BÛCHETTE LAIT DE MÉLANGE  MOUSSE AU CHOCOLAT AU LAIT	SALADE VERTE VINAIGRETTE À L'ORANGE  <b>LASAGNES DE BOEUF BIO VBF (RÉGIONAL)</b>  <b>GOUDA BIO</b>  <b>YAOURT AROMATISÉ (CHICHERYL)</b>	<b>TABOULÉ (SEMOULE BIO)</b>  MÉDAILLON DE MERLU MSC SAUCE AU CITRON  <b>BROCOLIS BIO PERSILLÉS</b>  <b>VACHE QUI RIT BIO</b>  <b>BANANE BIO</b>
lundi 01 avr.	mardi 02 avr.	jeudi 04 avr.	vendredi 05 avr.
/	<b>BETTERAVES BIO VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE</b>  RAVIOLI AU FROMAGE SAUCE TOMATE  <b>SAINT-MORËT BIO</b>  LIÉGEOIS VANILLE	SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE MIMOSA  BOULETTES D'AGNEAU AU THYM  FLAGEOLETS  COULOMMIERS  <b>GÂTEAU DU CHEF POIRE ET CHOCOLAT (FARINE BIO)</b>	SALADE DE PERLES TOMATES MAÏS VINAIGRETTE  FILET DE COLIN D'ALASKA MSC À L'ANETH  <b>CAROTTES BIO À L'AIL</b>  FROMAGE BLANC SUCRÉ  <b>POMME BIO</b>

# Menus du 11 mars au 10 mai 2024

api

lundi 08 avr.	mardi 09 avr.	jeudi 11 avr.	vendredi 12 avr.
<b>CAROTTES (CHARBUY) RÂPÉES VINAIGRETTE AU CITRON</b>	MACÉDOINE DE LÉGUMES VINAIGRETTE AU FROMAGE BLANC	PÂTÉ DE CAMPAGNE CE2 - CORNICHONS	SALADE ICEBERG VINAIGRETTE AUX FINES HERBES
CHILI SIN CARNE	POISSON BLANC MEUNIÈRE MSC - CITRON	PAUPIETTE DE VEAU FR SAUCE AU CURCUMA	HAUT DE CUISSE DE POULET FR RÔTI AUX HERBES
<b>RIZ BIO</b>	ÉPINARDS BÉCHAMEL	HARICOTS BEURRES CE2 À L'ÉCHALOTE	<b>FUSILLI BIO (FERME DU RAVILLON)</b>
PONT L'ÉVÊQUE AOP	CARRÉ LIGUEIL	<b>CROTTIN DE CHÈVRE BIO (ULTÉRIA)</b>	TOMME NOIRE IGP
<b>ORANGE BIO</b>	<b>BANANE BIO</b>	FLAN CHOCOLAT	COMPOTE POMME CASSIS
lundi 29 avr.	mardi 30 avr.	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
SALADE MÊLÉE VINAIGRETTE PERSILLÉE	CHOU FLEUR CE2 VINAIGRETTE FAÇON COCKTAIL	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA CIBOULETTE	TOMATES VINAIGRETTE AU BASILIC
BEIGNETS DE CALAMAR À LA ROMAINE - CITRON	SAUCISSE DE STRASBOURG	<b>BOLOGNAISE DE BOEUF BIO VBF RÉGIONAL</b>	<b>DAHL DE LENTILLES BIO</b>
<b>HARICOTS VERTS BIO À L'ÉCHALOTE</b>	PURÉE DE CAROTTES ET POMMES DE TERRE	<b>COQUILLETES BIO</b>	RIZ DE CAMARGUE IGP
PONT L'ÉVÊQUE AOP	CANTADOU À L'AIL	<b>EMMENTAL BIO RÂPÉ</b>	BRIE EN POINTE
POMME HVE	COMPOTE POMME FRAMBOISE	ANANAS FRAIS	FLAN CHOCOLAT
lundi 06 mai	mardi 07 mai	jeudi 09 mai	vendredi 10 mai
SALADE DE POMMES DE TERRE MAÏS VINAIGRETTE PERSILLÉE	RADIS ROSES ET BEURRE	/	/
CORDON BLEU DE VOLAILLE FR	<b>PIZZA AUX FROMAGES (EMMENTAL BIO)</b>	/	/
COURGETTES CE2 EN BÉCHAMEL	SALADE VERTE VINAIGRETTE	/	/
<b>GOUDA BIO</b>	<b>YAOURT AROMATISÉ (FERME DE CHICHERY)</b>	/	/
FLAN VANILLE	<b>BANANE BIO</b>	/	/