



Semaine du 2 au 6 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crêpe au fromage	Repas Végétarien	Salade de tomate	Salade Fermière	Carottes râpées
Paupiette de veau ail et fines herbes	Œufs à la russe	Saucisse de Toulouse	Poulet rôti	beignets de calamars sauce tartare
Haricots blancs à la tomate	Coquillettes aux champignons	Frites	Panier du jardinier	Farfalle
Pointe de Brie	Yaourt sucré Bio	Camembert	Yaourt nature sucré de la ferme des peupliers	Petit moulé ail et fines herbes
Fruit	Madeleine	Donut		Fruit Bio

Semaine du 9 au 13 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Jaune	Pâté de foie	Voyage en Orient	Repas Végétarien	Potage à la tomate
Emincé de volaille méridional	Timbale de la mer Tomate Basilic	Carottes râpées aux raisins	Salade verte	Colin Meunière
Purée 50% Carotte 50%	Riz	Couscous	Parmentier de lentilles	Haricots verts
Fondu Président	Coulommier	Entremet vanille	Pont l'Evêque AOP	Camembert Bio
Coupelle pomme	Fruit	Cocktail de fruit à la menthe	Fruit	Crème dessert caramel

Semaine du 16 au 20 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Andalouse	Repas Végétarien	Céleri mayonnaise	Salade coleslaw	Radis
Gratin de Chou-fleur au jambon	Salade de penne	Aiguillette de poulet à la normande	Rôti de bœuf	Cœur de colin sauce oseille
Petit fruité Bio	Œufs durs à la marocaine	Haricots verts	Farfalle	Riz (70%) Epinards Bio (30%)
Biscuit fourré fraise	Carotte au cumin 50% Pommes vapeur 50%	Fromage bûchette	Fondu Président	Petit suisse sucré
	Petit moulé nature	Tarte aux pommes	Fruit	Moelleux maison rhubarbe et fruits rouge
	Coupelle pomme fraise			

Semaine du 23 au 27 mars 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Macédoine mayonnaise	Crêpe au fromage	Carottes râpées vinaigrette	Repas Végétarien Salade de pommes de terre, maïs, concombre et persil	Salade de riz
Brandade de poisson	Emincé de bœuf aux carottes	Colin meunières	Tarte aux poireaux	Poisson Pané
Gouda	Brocolis 30% Carottes 70%	Farfalle	Salade verte	Pommes sautées
Yaourt à la vanille Bio	Petit moulé nature	Yaourt sucré	Camembert	Yaourt sucré
	Gélifié chocolat	Chou vanille	Fruit Bio	Cocktail de fruits

Semaine du 30 mars au 3 avril 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées	Salade de tomate	Terrine de campagne	Repas Végétarien Omelette	Saucisson à l'ail fumé
Rôti de dinde sauce tomate basilic	Coquillettes au jambon	Tomates farcies	Pommes sautées 60% Haricots verts 40 %	Cœur de colin crème de curry
Chou-fleur 40% Purée 60%	Petit suisse sucré	Blé	Camembert	Riz 60% Epinards Bio 40 %
Fondu Président	Mousse au chocolat	Coulommiers	Yaourt aux fruits rouge de la Ferme du Coudroy	Neufchâtel AOP
Purée de pommes Bio		Beignet chocolat		Gâteau maison au chocolat

Semaine du 6 au 12 avril 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien		Repas de Pâques	
Betteraves Bio vinaigrette	Salade de haricots verts et maïs	Radis	Dés de concombre, tomate et mozzarella au vinaigre balsamique	Carottes râpées
Potée de lentille au jambon	Pizza au fromage	Quenelle de brochet sauce aurore	Tajine de boulettes d'agneau	Timbale de la mer à la crème de curry
Fromage bûchette	Salade verte	Blé	Légumes tajine et pommes de terre	Riz aux oignons
Fruit	Yaourt sucré	Camembert	Brownie de fabrication locale	Camembert Bio
	Madeleine marbrée	Gâteau maison au chocolat		Fruit

Semaine du 27 au 1^{er} mai 2020

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	Repas Végétarien			
Betteraves vinaigrette	Tomate	Carottes râpées vinaigrette	Salade de pâtes multicolores	FÉRIÉ
Brandade de poisson	Potée de lentilles aux carottes	Colin meunière	Poulet rôti	
Pont l'Evêque AOP	Petit moulé nature	Pommes sautées	Frites	
Yaourt aromatisé vanille Bio	Mousse au chocolat	Yaourt sucré	Camembert	
		Moelleux maison ananas cannelle	Fruit	