

# Menus du 9 Mars au 17 Avril 2020

Légende :


**PRODUIT  
REGIONAL**

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Mars 2020	Du 9 AU 13	SALADE DE CHOUX ROUGE	MORTADELLE	SALADE VERTE	RADIS RONDS ET BEURRE	POTAGE DE LEGUMES
		<b>SAUTE DE PORC</b> CHARCUTIER (SAUTE DE DINDE A LA CREME)	PEPITES DE POISSON	AIGUILLETTE DE POULET SAUCE ESTRAGON (FILET DE POISSON SAUCE ESTRAGON)	<b>BOULETTE DE BŒUF BIO TEX MEX (FALAFEL)</b>	RISOTTO AUX PETITS LEGUMES
		FRITES	GRATIN DE BROCOLIS	<b>SEMOULE BIO</b>	CHOUX DE BRUXELLES	<b>RIZ BIO</b>
		PETIT MOULE	TOMME GRISE	CARRE FONDU	CHEVRE	CARRE LIGUEIL
		NAPPE CAMEL	FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	CHOU VANILLE	FRUIT DE SAISON
	Du 16 au 20	<b>TABOULE BIO</b>	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU CIDRE	CREPE AU FROMAGE	CELERI REMOULADE	CHOUX BLANC AU FROMAGE BLANC
		JAMBON BLANC SAUCE MOUTARDE (ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDEE)	HACHIS	<b>FRICASSEE DE PORC</b> SAUCE INDIENNE (FRICASSEE DE DINDE A L'INDIENNE)	DAHL DE LENTILLES	POISSON PANE SAUCE CITRON
		HARICOTS VERTS	PARMENTIER (NUGGETS DE POISSON)	JEUNES CAROTTES	<b>COQUILLETES BIO</b>	EPINARDS BECHAMEL
		GOUDA	BRIE	CHANTAILLOU	EDAM	YAOURT NATURE
		FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU VERGER	FRUIT DE SAISON	COMPOTE POMMES PASSION	TARTE AU CHOCOLAT
	D 23 au 27	POTAGE DE LEGUMES	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE A L'ORANGE	SALADE AUX DEUX CŒURS	SALADE VERTE VINAIGRETTE BALSAMIQUE	ROSETTE ET CORNICHONS
		CORDON BLEU DE VOLAILLE (FILET DE POISSON PANE)	FALAFELS FACON HONGROISE	MOULES SAUCE MARINIERE	TARTIFLETTE AUX DES DE VOLAILLE (TARTIFLETTE AU THON)	DOS DE COLIN SAUCE CREVETTES
PUREE DE POTIRON		<b>BROCOLIS</b>	<b>RIZ BIO</b>	CREME ANGLAISE	<b>SEMOULE BIO</b>	
MIMOLETTE		VACHE QUI RIT	EMMENTAL	<b>GATEAU AUX FRAMBIOSES (FARINE)</b>	PETIT SUISSE SUCRE	
FRUIT DE SAISON		<b>YAOURT LOCAL</b>	FRUIT DE SAISON		ANANAS FRAIS	
Du 30 au 3	SALADE DE POMMES DE TERRE	PATE DE FOIE ET CORNICHONS	COLESLAW	RILLETES DE THON	RADIS AU BEURRE	
	TAJINE DE LEGUMES AUX BOULETTES D'AGNEAU	<b>SAUTE DE POULET A LA DIJONNAISE</b>	CHILI SIN CARNE	ROTI DE PORC SAUCE AUX CHAMPIGNONS (ROTI DE DINDE)	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BRUNE	
	LEGUMES TAJINE	HARICOTS BEURRE		POMMES VAPEUR	CHOUX FLEURS	
	PETIT MOULE	<b>CAMEMBERT BIO</b>	<b>MAASDAM BIO</b>	<b>FROMAGE BLANC</b>	TOMME GRISE	
	FRUIT DE SAISON	ABRICOTS AU SIROP	MOUSSE AU CHOCOLAT	<b>FRUIT DE SAISON BIO</b>	GAUFRE AU SUCRE	
Avril 2020	Du 6 au 10	CELERI A L'ANCIENNE	ŒUFS DURS SAUCE TARTARE	SALADE VERTE VINAIGRETTE A L'HUILE D'OLIVE	SALADE DE PERLES	<b>REPAS DE Pâques</b>
		SAUCISSE (SAUCISSE DE VOLAILLE)	<b>ESCALOPE DE POULET</b> AU JUS	JAMBON BLANC (ROTI DE DINDE)	BEIGNETS DE CALAMAR	<b>POTAGE DE LEGUMES</b>
DU 13 AU 17	DU 13 AU 17	LENTILLES	GRATIN DE SALSIFIS	<b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b>	HARICOTS VERTS	<b>RISOTTO DE Pâques (RIZ BIO ASPERGES PETITS POIS MAIS)</b>
		GOUDA	PETIT SUISSE	SAINT PAULIN	<b>EDAM BIO</b>	<b>CREME ANGLAISE</b>
		YAOURT LOCAL	<b>FRUIT DE SAISON</b>	ŒUFS A LA NEIGE	FRUIT DE SAISON	<b>GATEAU SURPRISE AU CHOCOLAT (FARINE)</b>
		<b>BETTERAVES BIO</b>		CHOUX BLANC VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU MIEL
		AIGUILLETES DE VOLAILLE A L'AIL		NORMANDIN DE VEAU SAUCE FROMAGERE	TORTILLA	SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON
FLAGOLETS		CAROTTES	CAMEMBERT	<b>TORTIS</b>		
FONDU CARRE		MIMOLETTE	FLAN NAPPE CAMEL	EMMENTAL RAPE		
COMPOTE POMMES BANANES		ECLAIR AU CHOCOLAT		ANANAS FRAIS		