
























lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
Salade de pâtes aux petits légumes Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille S/V: Beaufilet de hoky doré au beurre  Haricots verts BIO au jus Compote	Radis - Beurre Emincé de volaille Label Rouge façon orloff S/V: Bouchée de blé, pois au pistou sauce ail et persil Pommes sautées Yaourt aromatisé	Haché de cabillaud avec Mornay Epinards Pont l'évêque Cocktail de fruits au sirop	MENU PLAISIR Salade saveur Couscous maison  (merguez / poulet) S/V: Colin sauce légumes couscous + Semoule Fruit de saison*	 Colin meunière - Citron Purée de betteraves et pommes de terre maison Rond des Ducs Crème dessert chocolat
Taboulé de boulgour à la menthe  Cordon bleu - Ketchup S/V: Croq Veggie de blé et fromage - Ketchup Carottes jus aux fines herbes Fruit de saison* 	Colin fish and chips sauce choron maison Jardinière de légumes Fromage frais fruité Marbré chocolat - Crème anglaise	Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille S/V: Duo de concombre et radis sauce à l'aneth Hoky sauce aurore Brocolis au jus de légumes Fromage blanc	MENU PLAISIR  Pâtes BIO à la bolognaise BIO  + Fromage râpé S/V: Poisson pané + Pennes Mi-chèvre Liégeois vanille	 Carottes râpées fédala maison Omelette au fromage Côtes de blettes au gratin Yaourt
Salade de tomates Escalope de poulet Label Rouge parfumée S/V: Steak de blé et oignons au jus de légumes Semoule au paprika Flan nappé caramel	Feuilleté au fromage Quenelle de brochet sauce crevettes  Carottes BIO au jus de légumes Fruit de saison* 	Sauté de porc certifié au caramel S/P: Emincé de volaille au caramel S/V: Pépites de hoky meunière Purée d'épinards Bûchette au lait de mélange Compote	MENU DE PAQUES Œuf dur mayonnaise maison  Poitrine de veau farcie au jus S/V: Poisson pané - Citron Brunoise de légumes Pâtisserie Friandise 	 Salade de riz au thon Colin côte d'opale Beignet de choux-fleurs Fromage blanc
FERIE LUNDI DE PAQUES 	Lasagne bolognaise S/V: Lasagne ricotta épinards  Petit suisse nature BIO + Sucre Madeleine	Salade Strasbourgeoise  Limande meunière - Citron Haricots verts ail et persil Fromage frais fruité 	Crêpe au fromage Sauté de volaille sauce bourgeoise S/V: Steak de soja et citron sauce tomate Salsifis et carottes aux fines herbes Fruit de saison*	 Côte de porc charcutière S/P et S/V: Saumonette sauce curry Gratin Dauphinois Coq rouge Entremet
Escalope viennoise - Citron S/V: Pané de blé fromage et épinards - Ketchup Haricots verts à la tomate Oval de Normandie Compote 	Concombre à la menthe  Emincé de volaille Label rouge sauce grand-mère S/V: Beaufilet de hoky pané - Citron Boulgour Gâteau sec - Confiture	FERIE: FETE DU TRAVAIL 	Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon  S/V: Salade iceberg Rôti de bœuf froid - Mayonnaise maison S/V: Omelette au fromage Côtes de blettes provençale  Flan au chocolat BIO	Salade de tomates Colin gratiné au fromage Riz safrané Barre marbré chocolat

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO

V1+BIO DEF