

## Mars 2019

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 4/03 au 08/03/2019	Pomelos & sucre	Navette +base fromage frais poivrons et carottes	Potage de courgettes	Cèleri râpé <b>BIO</b> au fromage blanc et citron	Blé à la provençale
	Chili con carne	Viennoise de dinde	Burger de veau au jus	Roti de bœuf	Pavé de merlu sauce verger
	<b>Riz BIO</b>	Haricots plats d'Espagne	Pommes paillason	Flageolets à l'ail	Poêlée de légumes Béarnaise recette Ducasse
	Bûchette mi chèvre	<b>Yaourt nature BIO et sucre</b>	Petit suisse sucré	Portion de Tomme noire	Fromage blanc aux fruits
	Crème dessert vanille	Beignet aux pommes	<b>Ananas frais BIO</b>	Mousse au chocolat au lait	<b>Orange BIO</b>
SEMAINE DU 11/03 au 15/03/2019	Chou rouge râpé assaisonné	Potage parmentier	Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpé mayo et fromage blanc)	Salade verte	Salade de haricots verts extra fins
	Sauté de bœuf bourguignon	Endives au jambon	Paupiettes de veau à l'estragon	Roti de porc à la tomate	Crumble de poisson au pain d'épices
	Pommes duchesses		Aubergines al pesto	Spaetzle & emmental râpé	<b>Petits pois BIO au jus</b>
	Croc lait	<b>Yaourt nature bio et sucre</b>	Crème dessert au caramel	Portion de brie	Portion de Saint Paulin
	<b>Pommes Golden BIO</b>	Liégeois vanille	<b>Banane</b>	Tarte au flan	Moelleux Coco Mandarine
SEMAINE DU 18/03 au 22/03/2019	Taboulé	Carottes râpées à la méridionale recette Ducasse	Rosette et cornichons + Beurre	<b>TOUT EST ROND TOUT EST BON Radis Rondelles en vinaigrette</b>	<b>TOUT EST ROND TOUT EST BON Accras de morue mayonnaise</b>
	Emincé de poulet sauce roquefort	<b>Papillons BIO à la bolognaise &amp; emmental râpé</b>	Omelette	<b>Boulettes d'agneau sauce 4 épices</b>	<b>Roti de dinde</b>
	Choux Fleur braisés		<b>Haricots verts BIO saveur jardin</b>	<b>Gnocchis</b>	<b>duo de courgettes fondantes</b>
	Portion de Camembert	Portion d'Edam	Petit suisse aux fruits	<b>Petit Louis</b>	<b>Fromage blanc</b>
	Ananas	Liégeois au chocolat	Kiwi	<b>Chou vanille</b>	<b>Coupelle de pruneaux au sirop</b>
SEMAINE DU 25/03 au 29/03/2019	Cake méditerranéen à l'aneth	Tomates BIO vinaigrette basilic	<b>SAVEURS D ANTAN Salade de betteraves</b>	<b>concombres BIO basilic</b>	Rillettes de la mer
	Moussaka	Escalope de veau hachée à l'ancienne	<b>Aioli et légumes BIO</b>	<b>Sauté de dinde sauce basquaise</b>	Steak de colin 4 épices
		Pommes de terre au gratin		<b>Tian de légumes</b>	Semoule
	Fromage blanc & crème de marrons	<b>Portion de Camembert BIO</b>	<b>Bûchette mi chèvre</b>	<b>Gâteau de riz</b>	<b>Yaourt nature BIO &amp; sucre</b>
	<b>Orange BIO</b>	Flan caramel	<b>Far breton</b>	<b>Compote de pommes</b>	Poire Conférence

## Avril 2019

		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEMAINE DU 1/04 au 05/04/2019		Salade verte	Thon mayonnaise	<b>Salade de haricots verts BIO</b>	Salade de tomates	Salade de pommes de terre à l'échalote
		Poulet roti à l'andalouse	Emincé de dinde à la sauge	Burger de veau sauce bobotie (abricots secs et pruneaux)	Roti de bœuf	Aiguillettes de colin meunière
		<b>Farfalles bio</b>	Petits pois saveur Jardin	Boullgour	<b>Purée de pommes de terre BIO</b>	Brocolis béchamel
		Coulommiers	Fromage blanc et sucre	Mousse au chocolat au lait	Saint Paulin	<b>Carré frais Bio</b>
		Liégeois vanille	<b>Orange BIO</b>	coupelle de Poires au sirop	Crème dessert au caramel	Pomme rouge
SEMAINE DU 08/04 au 12/04/2019 Vacances scolaires		Roulé au fromage	Salade de betteraves	Pomelos et sucre	Salade de mâche	Macédoine mayonnaise
		Sauté de bœuf au basilic	Macaroni BIO à la bolognaise de thon et emmental râpé	Steak de colin paella	Roti de dinde à la dijonnaise	Pavé de poisson mariné à la provençale
		Fondue de courgettes		Riz façon paella sans chorizo	Purée de pommes de terre	Aubergines al pesto
		Edam	Yaourt aux fruits	<b>Fromage blanc BIO et sucre</b>	Carré de lest	Pavé demi sel
		Gateau de semoule	Kiwis locaux	<b>Compote de pommes BIO</b>	<b>Pomme Gala BIO</b>	Cake au chocolat blanc recette Ducasse
SEMAINE DU 15/4 au 19/04/2019 Vacances scolaires		Radis beurre	Melon jaune	Pâté en croûte et cornichons	Salade de tomates	Pizza au fromage
		Courgette farcie	Coquillettes carbonara et emmental râpé	Omelette	Ecalope de dinde au jus	Encornets à la sétoise
		Riz basmati		Carottes vichy	Chou Fleur béchamel	<b>Haricots verts BIO</b>
		Pont l'Evêque	Fromage fondu président	<b>Petit suisse nature BIO et sucre</b>	Coulommiers	Emmental
		<b>Orange bio</b>	Crème dessert au caramel	Poire conférence	Tarte aux pommes	Banane
SEMAINE DU 22/04 au 26/04/2019			Laitue Iceberg	Croisillon aux champignons	<b>REPAS DE Pâques Œufs durs mayonnaise et olives noires</b>	Tarte au fromage
		FERIE Pâques	Boulettes de boeuf façon daube	Emincé de poulet à la milanaise	<b>Roti d'agneau farci aux herbes sauce Pascaline (fond, crème, flageolets, ail, oignons, romarin)</b>	Steak de colin sauce matelotte (farine de riz, fumet de poisson, oignons, carottes, champignons)
			Gnocchis	<b>Navets BIO braisés</b>	<b>Pommes de terre rondes à l'ail et au persil</b>	Poiso
			<b>Yaourt nature BIO et sucre</b>	Fraidou	<b>Tomme noire</b>	Bûchette mi chèvre
			Compote de pommes	<b>Petit suisse aux fruits BIO</b>	<b>Moelleux au chocolat</b>	<b>Kiwi BIO</b>
SEMAINE DU 29/04 au 03/05/2019		Salade de tomates	Blé à la provençale	FERIE	Cèleri rémoulade	Champignons à la grecque
		Emincé de bœuf aux oignons	Sauté de porc sauce printanière		Hachis parmentier	Steak de colin sauce curcuma potiron recette Ducasse
		<b>Boullgour BIO</b>	Pele mêle provençal			Riz pilaf
		Camembert	<b>Fromage blanc BIO et sucre</b>		Bleu	Saint môret nature
		Crème dessert vanille	Pomme Golden		<b>Poire allongée BIO</b>	<b>Compote pommes banane BIO</b>