



2022

MARS

	LUNDI 28	MARDI 01	JEUDI 03	VENREDI 04
ENTREE	Salade de riz	Surimi	Choux blanc à l'indienne	Taboulé
PLAT	Moussaka végétarienne	Brandade de poisson	Chipolatas VPF	Blanquette de Veau VF
GARNITURE		Salade	Lentilles	Poêlée de Champignons
DESSERT	Yaourt	Fruits	Fromage/Compote	Yaourt
	LUNDI 07	MARDI 08	JEUDI 10	vendredi 11
ENTREE	PDT au thon	Céleri rémoulade	Salade de Pâte	Pâté de campagne
PLAT	Sauté de porc VPF	Escalope de dinde VF	Friand au fromage	Émincé de bœuf VBF
GARNITURE	Haricot beurre	Blé	Légumes grillés	Mogette cuisiné
DESSERT	Fromage blanc fermier	Pâtisserie	Semoule au chocolat	Fruits
	LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENREDI 18
ENTREE	Salade de perle	Potage	Carotte râpée	Méli mélo de légumes sec
PLAT	Omelette au fromage	Dos de lieu noir	Bolognaise VBF	Blanc poulet grillé
GARNITURE	Salade	Riz	Spaghetti	Brocolis Vapeur
DESSERT	Yaourt	Feuilleté pomme poire	Fromage / Compote	Fromage blanc fermier
	LUNDI 21	MARDI 22	JEUDI 24	VENREDI 25
ENTREE	Salami	Concombre à la crème	Salade Strasbourgeoise	Macédoine
PLAT	Rôti de porc VPF	Lasagne végétarienne	Sauté de dinde au curry	Fricadelle de bœuf aux épices VBF
GARNITURE	Nouille chinoise		Haricots verts Bio	Boulgour
DESSERT	Fromage / Fruits	Pâtisserie	Yaourt fermier	Crème dessert vanille
	LUNDI 28	MARDI 29	JEUDI 31	VENREDI 01
ENTREE	Salade Gourmande	Betterave à l'échalote	Coleslaw	
PLAT	Émincés de poulet à la normande	Tomate farcie VPF	Steak Haché BIO	
GARNITURE	Pâte BIO	Semoule	Frite	

DESSERT

VBF : Viande de bœuf française
VF Volaille Française



Fromage / Fruits

BBC : viande bleu blanc cœur
VF Veau Français

Fromage blanc fermier
Repas Végétarien
VPF Viande Porc Français

Glace

LOCAL

BIO