



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN 

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
***	SALADE DE CHAMPIGNONS BIO 	PATE DE CAMPAGNE	SALADE VERTE BIO 	***
***	CAROTTES BIO RAPEES 	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO 	***
SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE	OMELETTE AUX FINES HERBES	BOULETTES DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE 	BOLOGNAISE DE LENTILLE CORAIL	CASSOLETTE DE POISSON MSC GRATINE 
POMMES DE TERRE BIO ROTIE AU THYM 	PUREE DE BROCOLIS	PETITS POIS AUX OIGNONS BIO 	CELERI ROTI	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 
CAROTTES A L'AIL	RIZ BIO CREOLE 	SEMOULE BIO 	FARFALLE	BOULGOUR BIO 
BUCHE DE CHEVRE	***	***	***	CAMEMBERT
CREME VANILLE	BEIGNET	FRUIT DE SAISON BIO 	TIRAMISU DU CHEF 	LIEGEOIS VANILLE
PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	COMPOTE POMME BANANE	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Aide UE à destination des écoles

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien 

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
SALADE D'AVOCATS ET PAMPLEMOUSSE		CONCOMBRE	***	SAUCISSON A L AIL
SALADE DE VERTE		CAROTTES BIO RAPEES 	***	SALADE VERTE AU FROMAGE
JAMBON BLANC VPF 	AIGUILLETES DE POULETS FACON TAJINE	STEAK HACHE DE VEAU 	LINGUINES SAUCE CHEDDAR	MARMITTE DE POISSON MSC 
TORTIS BIO 	SEMOULE BIO EN SAUCE 	RIZ PILAF		MELANGE DE POMMES DE TERRE ET CHOU FLEUR BECHAMEL MAISON 
BROCOLIS BIO GRATINES 	LEGUMES TAJINES	CHOU ROUGE BIO CONFIT 	HARICOTS BEURRE PERSILLES	***
	GOUDA	***	BRIE	***
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT SUCRE	ROULE CONFITURE	LIEGOIS VANILLE	ILE FLOTANTE
PANIER DE FRUITS BIO	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Aide UE à destination des écoles

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien

FISH & CHIPS PARTY

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
***	SALADE DE LENTILLES	SALADE DE MAIS ET CIBOULETTE	***	SALADE VERTE BIO
***	SALADE VERTE	RILETTES DE THON SUR TOASTS	***	CAROTTES RAPÉES BIO
HARICOTS ROUGE A LA TOMATE ET BASILIC	SAUTE DE POULET AU CHAMPIGONS ET LA CREME	CHIPOLATAS AUX HERBES	CORDON BLEU	FISH & CHIPS
BROCOLIS BIO	PENNE BIO	PUREE DE POMME TERRE	FONDUE DE POIREAUX	FRITES
RIZ PILAF	CAROTTES BRAISEES BIO	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL	COEUR DE BLE BIO	
CAMENBERT	***	***	EMMENTAL	BRIE
YAOURT SUCRE	COUPE BANANE BIO CHOCOLAT	CREME DESSERT VANILLE	ECLAIR CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS
PANIER DE FRUITS BIO	PANIER DE FRUITS BIO	PANIER DE FRUITS BIO	PANIER DE FRUITS BIO	PANIER DE FRUITS BIO

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Aide UE à destination des écoles

Cuisiné Maison

Dessert Maison



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas Végétarien 

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
	***	***	ROULADE AU JAMBON ET CORNICHON	***
	***	***	CAROTTES BIO RAPEES A L'ECHALOTE 	***
FERIÉ	LASAGNE CHEVRE EPINARD	ROTI DE BOEUF 	AIGUILLETTE DE POULET JUS AU THYM	PARMENTIER DE COLIN
	SALADE VERTE	TORTIS BIO 	SEMOULE BIO 	HARICOTS BEURRE PERSILLES
	***	CAROTTES BIO 	PETIT POIS	
	VACHE QUI RIT BIO 	LAITAGE VARIÉS	***	EDAM
	FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO 	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 	SALADE DE FRUITS DU CHEF 
PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	

Légende :

-  Produits Bio
-  Produits Pêche durable
-  Produits Labellisés
-  Produit Local
-  Cuisiné Maison
-  Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Aide UE à destination des écoles



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN 

lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
***	MORTADELLE	FRIAND AU FROMAGE	***	CAROTTE RAPEES BIO 
***	SALADE VERTE	CELERI BIO 	***	BETTERAVE VINAIGRETTE
BOULE D'AGNEAU AU JUS	ROTI DE DINDE SAUCE A LA MOUTARDE 	SAUTE DE PORC A LA TOMATE 	TORTILLA ESPAGNOLE 	FILET DE LIEU MSC SAUCE BORDELAISE 
PENE BIO 	POMME DE TERRE VAPEUR	COEUR DE BLE		CHOU FLEUR BIO EN GRATIN 
BROCOLIS BIO 	EPINARDS BIO A LA CREME 	CAROTTE A L'AIL BIO 	HARICOTS VERTS BIO 	RIZ BIO CREOLE 
BUCHE DE CHEVRE	***	***	EMMENTAL	***
GATEAU AU CITRON DU CHEF 	CREME DESSERT AU CHOCOLAT	PANACOTTA FRUITS ROUGES	COMPOTE POMME VANILLE DU CHEF 	YAOURT AUX FRUITS
PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 

Légende :

- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
-  Produits Bio
-  Produits Pêche durable
-  Produits Labellisés
-  Produit Local
- Aide UE à destination des écoles
-  Cuisiné Maison
-  Dessert Maison



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS A THEME CHASSE AUX OEUFS 

REPAS VEGETARIEN 

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
fêtons les Emilie				
RILLETTE DE SARDINE ET TOAST	***	MOUSSE DEFOIE DE CANARD	***	MACEDOINE DE LEGUMES
CHAMPIGONS FARCIS AU FROMAGE FRAIS ET CIBOULETTE	***	CAROTTES RAPÉES BIO 	***	SALADE VERTE BIO 
SAUTE DE POULET LABEL ROUGE 	CHIPOLATS AUX HERBES	PIZZA DU CHEF 	BOLOGNAISE DE LENTILLES CORAIL	CALAMAR A LA ROMAINE 
COURGETTES BIO 	FLAGEOLETS VERTS SAUCE TOMATE	SALADE VERTE BIO 	TORTIS BIO 	POMME DE TERRE ROTIES AU FOUR BIO 
SEMOULE BIO 	HARICOTS PLATS	***	BROCOLIS BIO 	EPINARDS BIO FONDANTS 
***	CANTAL AOP 	***	KIRI BIO 	***
LIEGEOIS CHOCOLAT	NID DE PÂQUES	FROMAGE BLANC	CAKE AU PEPITES DE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO 
PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 	PANIER DE FRUITS BIO 

Légende :

-  Produits Bio
 -  Produits Pêche durable
 -  Produits Labellisés
 -  Produit Local
- Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Aide UE à destination des écoles
-  Cuisiné Maison
 -  Dessert Maison



 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

REPAS VEGETARIEN



lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
		fêtons les Emilie	fêtons les Emilie	fêtons les Emilie
	TABOULE DE QUINOA		BETTERAVES VINAIGRETTE	
	TARTE A LA TOMATE		PATE DE CAMPAGNE ET CONDIMENTS	
HACHI PARMENTIER DE BOEUF	RAVIOLIS AUX FROMAGES SAUCE CREME CIBOULETTE	POULET BASQUAISE	LASAGNE A LA BOLOGNAISE	POISSON PANE MSC SAUCE NAPOLITAINE 
SALADE VERTE BIO	AUBERGINES GRILLEES	COURGETTES ROTIES	SALADE VERTE	SEMOULE BIO 
	***	COEUR DE BLE		HARICOTS BEURRE PERSILLES
CANTAL AOP		BUCHE DE CHEVRE		CAMEMBERT
LIEGEOIS VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO 	YAOURTS SUCRE	YAOURT AROMATISE	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF 
FRUIT DE SAISON BIO	FROMAGE BLANC BIO TOPPING 	COMPOTE DE FRUITS BIO DU CHEF 	FRUIT DE SAISON BIO 	FRUIT DE SAISON BIO 

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.
Aide UE à destination des écoles

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 