

JOUR SEMAINE	Semaine du 12 au 16 mars 2012	Semaine du 19 au 23 mars 2012	Semaine du 26 au 30 mars 2012	Semaine du 2 au 6 avril 2012
LUNDI	Carottes vinaigrette Emincé de poulet sauce façon suprême* Farfalles au beurre Vache qui rit Pêche au sirop <i>*Tarte aux poireaux</i>	Repas à thème L'Italie Salade mêlée aux dés de jambon* Spaghetti bolognaise* Fromage rapé Liégeois au chocolat <i>*Œufs durs la napolitaine * Salade mêlée</i>	Poireaux vinaigrette Cordon bleu de volaille* Haricots verts Camembert Fruit de saison <i>*Steak du fromager</i>	REPAS BIO Salade de concombre sauce bulgare Omelette nature sauce tomate Carottes vichy Edam Tarte aux fruits
MARDI	Salade de tomates à la ciboulette Rôti de porc charcutière* Gratin de brocolis et pommes de terre Gouda Fruit de saison <i>*Filet de poisson</i>	Concombres vinaigrette Palette de porc à la diable* Lentilles Fromage frais sucré Assortiment de purées de fruits <i>*Filet de poisson à la diable</i>	Salade coleslaw Filet de colin sauce provençale Riz aux petits légumes Yaourt aromatisé Ananas au sirop	Salade de champignons Demi aiguillette de volaille à la normande* Pâtes Cantadou ail et fines herbes Crème dessert saveur caramel <i>*Gratin de pâtes aux légumes</i>
MERCREDI	Salade d'endives Galopin de veau sauce tomate* Purée crécy Carré de l'est Petits suisses <i>* Omelette aux fines herbes</i>	Céleri vinaigrette Cuisse de poulet rôtie au jus* Ratatouille au riz Velouté fruit Tarte au flan <i>* Galette végétale</i>	Crudités assorties Rôti de veau au jus de cardamome* Duo de flageolets et lingots Chanteneige Fruit de saison <i>* Tarte aux légumes</i>	Tomate au basilic Rôti de bœuf au poivre léger* Pommes de terre fondantes Fromage frais sucré Assortiments de purées de fruits <i>* Filet de poisson sauce aux herbes</i>
JEUDI	REPAS BIO Salade de riz Estouffade de bœuf au curry* Haricots verts au basilic Brie Fruit de saison <i>* Galette au sésame</i>	REPAS BIO Potage Filet de truite au citron Purée d'épinards Emmental Fruit de saison	Repas à thème LE PRINTEMPS Salade mêlée aux agrumes Sauté de bœuf sauce au spéculos* Printanière de légumes Fromage frais aux fruits Grillé aux abricots <i>*Filet de colin sauce spéculos</i>	Animation PAQUES Œufs durs mayonnaise Fricassée de poisson sauce oseille Riz aux 4 épices Pyrénées Fruit de saison Chocolat de Pâques
VENDREDI	Salade de betteraves crues Tranche de hoki panée Jardinière de légumes Edam Crème dessert saveur vanille	Chou rouge rémoulade Tranche de bœuf braisée* Semoule nacrée Vache picon Fruit de saison <i>* Quiche à l'oignon</i>	REPAS BIO Betteraves cuites sauce vinaigrette Longe de porc forestière* Chou fleur au gratin Tomme du pays Fruit de saison <i>*Œufs durs</i>	VENDREDI SAINT

* Plat végétarien

Pour les écoles maternelles, les rôtis de viande sont remplacés par des émincés.

Les menus sont susceptibles de varier selon les approvisionnements.

Les menus sont conformes à l'arrêté du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire.



Toutes nos baguettes sont fabriquées par un artisan boulanger local