

	Lundi 1 ^{er}	Mardi 2	Mercredi 3	Jeudi 4	Vendredi 5	Lundi 8	Mardi 9	Mercredi 10	Jeudi 11	Vendredi 12	Lundi 15	Mardi 16
Hors d'œuvre	Salade iceberg et maïs vinaigrette	Betteraves vinaigrette	Salade rizzoni	Concombre à la menthe	Céleri rémoulade	Œuf dur mayonnaise	Tajine d'agneau au citron confit Semoule 	Potage de légumes 	Chou blanc vinaigrette 	Salade de lentilles vinaigrette 	Salade verte vinaigrette	Salade de haricots rouges et maïs
Plat principal et garniture	Tarte aux légumes	Jambon blanc de porc  ou omelette aux fines herbes Duo de ratatouille  et pommes de terre 	Lieu noir sauce waterzoi Brocolis 	Sauté de bœuf milanaise  Printanière de légumes	Dhal de lentilles corail et épinards au lait de coco Céréales gourmandes 	Boulettes de bœuf sauce tomate  Pommes vapeur 			Lasagnes de soja à la tomate	Filet de colin frais sauce crème citron Purée de carottes	Curry de légumes à l'indienne Courgettes 	Poulet rôti  Pommes noisettes
Fromage Laitage	Emmenthal 	Fromage frais 	Mimolette	Yaourt nature 	Fromage frais nature à tartiner 	Fromage coque rouge	Yaourt nature 	Saint-paulin	Comté 	Fromage blanc aux fruits 	Île flottante	Comté 
Dessert	Semoule au lait	Fruit 	Fruit 	Moelleux au chocolat et sa crème anglaise	Dés de poire au sirop léger	Fruit 	Fruit 	Fruit 	Tarte aux pommes	Fruit 		
Goûter	Pain - miel - fruit 	Croissant - lait nature	Pain - jus multivitamins - barre de chocolat	Petits-beurre  - petit-suisse - fruit 	Pain - confiture d'abricots - fruit 	Pain - beurre - purée de pomme fraise	Galette au beurre - fromage blanc - jus d'orange	Pétales de maïs - lait nature - fruit 	Pain - barre de chocolat - fruit 	Pain au lait - yaourt nature - jus de multivitamins	Pain - camembert - fruit 	Petits-beurre  - yaourt nature - fruit 
Hors d'œuvre	Mercredi 17 Menu basque	Jeudi 18	Vendredi 19	Lundi 22	Mardi 23	Mercredi 24	Jeudi 25	Vendredi 26 Menu créole	Lundi 29	Mardi 30	Mercredi 31	
	Fromage à tartiner au paprika et pain de campagne	Salade façon piémontaise	Carottes râpées 	Betteraves  vinaigrette 	Salade de lentilles 	Carottes râpées 	Concombre vinaigrette	Soupe créole légumes et lait de coco	Salade de pois chiches  au maïs	Omelette nature Duo épinards à la crème et pommes de terre	Concombre vinaigrette	
	Plat principal et garniture	Axoa de veau  Riz  aux deux poivrons	Steak haché de bœuf  Haricots verts fondants	Pâtes  aux légumes et fromage	Escalope de porc sauce charcutière ou omelette nature Purée de pommes de terre	Filet de poisson frais en fonction de la pêche Poêlée de légumes	Couscous boulettes pois chiches  Semoule 	Sauté d'agneau margengo Haricots blancs à la tomate	Samoussa aux légumes et achars de légumes		Sauté de porc sauce coco ou pavé au fromage Petits pois, carottes	Sauté de bœuf  au paprika Céréales gourmandes 
	Fromage Laitage	Tome noire des Pyrénées 	Petit-suisse aux fruits 	Yaourt nature 	Yaourt aromatisé 	Cantal 	Yaourt aromatisé 	Tome noire des Pyrénées 	Bûche de chèvre 	Saint-nectaire 	Fromage blanc 	Saint-paulin
	Dessert	 Gâteau basque	Fruit 	Fruit 	Fruit 	Fruit 			Flan gélifié caramel 	Ananas au sirop léger 	Fruit 	Banane
Goûter	Pain - barre chocolat - jus de pomme	 Pain au chocolat - lait nature	Pain - confiture de fraise - fruit 	Madeleine - purée de pomme - lait nature	Pain - barre chocolat - fruit 	Pain - gelée de groseilles - jus de fruit	Brioche nature - fromage blanc - purée de pomme cassis	Pain - miel - fruit 	Yaourt nature - petits-beurre  - compote pomme	Pain - confiture de fraise - fruit 	Pain - barre de chocolat - jus d'orange	

Le mercredi 17 mars, on voyage au Pays Basque pour déguster un menu spécial et faire une partie de pelote avec chistera sur le fronton.



Légumes et fruits de saison

Betterave • Carotte
• Céleri rave •
Chou de Bruxelles • Épinard
• Poireau • Kiwi



: produit issu de l'agriculture biologique



: production agricole francilienne ou provenant d'un rayon de moins de 300 km



: produit label rouge



: produit d'indication géographique protégée



: produit d'appellation d'origine protégée



: viande de porc français



: viande bovine française



: viande de veau française

Salade façon piémontaise : pommes de terre, comichons, œuf dur, mayonnaise.

Salade rizzoni : mini-penne, tomate, basilic, échalote.

Fromage à tartiner au paprika : fromage frais, fromage blanc, ciboulette, ail,

Pain bio à tous les repas et aux goûters.

Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.

	Jeudi 1 ^{er}	Vendredi 2	Lundi 5 avril	Mardi 6	Mercredi 7	Jeudi 8	Vendredi 9 Chasse aux œufs
Hors d'œuvre	Salade russe	Salade de pépinettes		Salade verte vinaigrette	Betteraves  vinaigrette	Concombre vinaigrette	Radis émincés au fromage frais à tartiner
Plat principal et garniture	Riz  aux amandes Brocolis 	Cubes de colin aux graines Haricots verts		Omelette nature Carottes 	Lentilles  à la tomate Mini-penne 	Escalope de porc  sauce forestière ou égrainé de soja  à la tomate Écrasé de pommes de terre	Sauté d'agneau au romarin Haricots blancs à la tomate
Fromage Laitage	Fromage frais aux fruits 	Fromage frais aux fines herbes		Fromage blanc 	Fromage frais à tartiner au chèvre	Cantal 	Yaourt nature 
Dessert	Fruit *	Fruit *		Tarte aux pommes	Fruit * 	Purée de pomme fraise	La surprise du lapin 
Goûter	Pain - emmental - purée de pomme	Pain au lait - petit-suisse - fruit *		Pain - miel - fruit *	Madeleine - purée de pomme banane - lait nature	Pain - gelée de groseilles - fruit *	Pain - fromage à tartiner - purée de pomme mangue



Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14 Menu Bretagne	Jeudi 15
Lentilles  vinaigrette	Cœurs de laitue vinaigrette	Crêpe au fromage	Filet de lieu frais Blé 
Escalope de dindonneau à la crème Petits pois	Omelette nature Ratatouille  et pommes de terre 	Sauté de veau aux dés de pomme Chou-fleur 	
Yaourt nature 	Comté 	Camembert	Fromage blanc aux fruits 
Fruit *	Mousse au chocolat	Far breton	Fruit *
Pain - camembert - purée de pomme	Pain - miel - petit-suisse nature	Pétales de maïs - lait nature - fruit *	Pain - confiture d'abricots - purée de pomme

	Vendredi 16	Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23	Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Hors d'œuvre	Carottes râpées 	Chou-fleur vinaigrette	Potage de lentilles 	Salade Arlequin	Taboulé à l'orientale	Pomelos	Œuf dur mayonnaise	Betterave au maïs	Concombre vinaigrette	Salade iceberg sauce vinaigrette	Salade des champs
Plat principal et garniture	Mélange de légumes au paprika Riz 	Émincé de dinde sauce tomate Céréales méditerranéennes	Quiche aux poireaux Salade iceberg vinaigrette	Steak haché de bœuf  Frites	Ragoût de pommes de terre aux pois chiches Légumes blanquette 	Poisson frais sauce beurre citron Brocolis 	Couscous aux pois chiches Semoule 	Tajine de bœuf  Duo haricots flageolets	Filet de colin meunière Purée de carottes 	Raviolis de bœuf	Légumineuses à l'indienne Duo de courgettes à l'ail
Fromage Laitage	Tome noire des Pyrénées 	Yaourt nature 	Fromage blanc aromatisé 	Édam	Emmenthal 	Fromage frais à tartiner	Fromage coque 	Gouda	Yaourt nature 	Comté 	Fromage blanc 
Dessert	Dés de poire au sirop	Fruit *		Crème vanille	Fruit * 	Tarte au chocolat	Fruit *	Fruit *	Éclair au chocolat	Fruit *	Fruit * 
Goûter	Cookie  - jus d'orange - yaourt nature	Gaufre nature - lait nature - purée de poire	Pain - gelée de groseille - fruit *	Pain - barre chocolat - fruit *	Croissant - lait nature	Pain d'épices - petit-suisse nature - fruit *	Pain au lait - jus de fruits - petit-suisse aromatisé	Galette au beurre - fromage blanc nature - jus d'orange	Pétales de maïs - lait nature - fruit *	Pain - barre de chocolat - yaourt nature	Pain - beurre - purée de pomme fraise

La composition complète des menus (ingrédients et allergènes) est disponible en scannant ce qr code >>>



Les mots soulignés signalent les viennoiseries livrées par le boulanger.



Salade Arlequin : tomate, concombre, maïs, haricots mungo, vinaigrette.
Salade mikado : concombre, échalote, maïs, oignons, tomate, vinaigrette.
Salade russe : pommes de terre, macédoine de légumes, mayonnaise, œuf dur.
Taboulé à l'orientale : semoule, tomate, poivrons, pois chiches, huile d'olive, menthe.

Légumes et fruits de saison

Betterave • Carotte • Céleri rave •
Chou de Bruxelles • Épinard • Poireau • Kiwi

Pain bio 
à tous les repas et aux goûters.