



lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
CAROTTES JAUNES RAPEES	SALADE PRINTANIERE	TARTE AU CHEVRE	BETTERAVES ROUGES	SALADE DE PATES AUX 3 COULEURS
FILET DE COLIN AU CITRON	JAMBON A LA CREME	SAUTE DE VOLAILLE A L'ORANGE		OMELETTE
POMMES DE TERRE SAFRANEES	HARICOTS VERTS	PUREE DE PANAIS	CHILICON CARNE	EPINARDS
PETIT SUISSE	EMMENTAL	BLEU	FROMAGE BLANC	EDAM
ANANAS AU SIROP	ENTREMETS VANILLE + SABLE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON

Repas Jours

lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
RILLETTE DE THON	CHOUA LA FRANCOMTOISE	SALADE DE HARICOTS VERTS	Menu de la team	CELERIS SAUCE RAVIGOTE
SAUTE DE PORC AU BASILIC	SAUCISSE ROUGAIL	ROTI DE BŒUF AU JUS	RADIS BEURRE	COLIN SAUCE AIOLI
SEMOULE	COURGETTES A LA PROVENCALE	FLAGEOLETS	EMINCE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE	POMMES VAPEUR
GOUDA	YAOURT	FROMAGE BLANC	DUO DE BROCOLIS ET DE CHOUX FLEURS	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	CREME AU CARAMEL	FRUIT DE SAISON	ST PAULIN	COMPOTE POMMES-FRUITES ROUGES

lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
 Lundi de Pâques	SALADE DE PETITS POIS A LA MENTHE	CHOU ROUGE AUX POMMES	ŒUF DUR MAYONNAISE AU CURRY	CAROTTES AUX RAISINS
	STEAK HACHE	COLOMBO DE POULET	SAUTE DE VEAU MARENGO	ROTI DE PORC SAUCE BARBECUE
	FRITES	COURGETTES	PATES	SALSIFIS
	CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	ST NECTAIRE	YAOURT
	FRUIT DE SAISON	FLAN	FRUIT DE SAISON	PARIS BREST

lundi 23 avril	mardi 24 avril	mercredi 25 avril	jeudi 26 avril	vendredi 27 avril
SALADE D'ŒUFS DURS SAUCE MOUSSELINE	RADIS AU SEL	SURIMI	Menu de la team	FLEURETTES DE BROCOLIS
BŒUF STROGONOFF	AIGUILLETES DE VOLAILLE AU CURRY	SPAGHETTIA LA CARBONARA	CAROTTES RAPEES PAUPIETTE DE VOLAILLE	FILET DE COLIN SAUCE BEURRE BLANC
PUREE DE POMMES DE TERRE	DUO DE COURGETTES		HARICOTS BEURRE	RIZ BASMATI
EMMENTAL	FROMAGE BLANC	ST PAULIN	PETIT SUISSE	BLEU
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	CAKE AUX MYRTILLES	FRUIT DE SAISON

lundi 30 avril	mardi 01 mai	mercredi 02 mai	jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
COURGETTES RAPEES	Joyeux 1er Mai	Menu Grecque	CAKE AU CHORIZO (FARINE)	SALADE VERTE
CASSOLETTE DE POISSON A LA BISQUE		SALADE GRECQUE	FILET DE DINDE AU JUS	HAMBURGER
GRATIN DE CHOUX FLEURS		MOUSSAKA DU CHEF	CŒUR DE BLE	VEGETARIEN
TOMME GRISE		CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	YAOURT
SEMOULE AU LAIT		YAOURT A LA GRECQUE	FRUIT DE SAISON	ABRICOT GRENADINE

lundi 07 mai	mardi 08 mai	mercredi 09 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
RADIS BEURRE	8 MAI VICTOIRE 1945	CONCOMBRE SAUCE CIBOULETTE	Ascension	SALADE DE RIZ
EMINCE DE PORC AUX OLIVES		CHIPOLATAS		FILET DE COLIN A LA TOMATE
BOULGOUR		LENTILLES		HARICOTS BEURRE
BRIE		FROMAGE BLANC		GOUDA
ILE FLOTTANTE		COMPOTE POMMES-CARAMEL		FRUIT DE SAISON

lundi 14 mai	mardi 15 mai	mercredi 16 mai	jeudi 17 mai	vendredi 18 mai
SALADE PIEMONTAISE	SALADE VERTE	CAROTTES RAPEES AU PAMPLEMOUSSE	TARTINADE D'ŒUFS	TOMATES AU BASILIC
CRUMBLE DE POISSON		ROTI DE PORC AU JUS	POULET YASSA	SAUTE DE VOLAILLE AUX HERBES
EPINARDS	COUSCOUS GARNI	RATATOUILLE DU CHEF	FARFALLES	HARICOTS VERTS
EMMENTAL	YAOURT	PETIT SUISSE	CHEVRE	KIRI
FRUIT DE SAISON	COCKTAIL DE FRUITS	CAKE AU CITRON	FRUIT DE SAISON	FROMAGE BLANC STRACIATELLA



Notre viande de bœuf provient de notre fournisseur Py situé dans le Jura à Perrigny

