



lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, tomate, emmental, vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Potage	Carottes râpées
Palette de porc à la moutarde	Poisson pané citron	Sauté de bœuf au paprika	Couscous	Lasagnes
Haricots blancs	Epinard béchamel + P. de terre	Pommes vapeur	Légumes & Semoule	Mimolette
Petit moulé	Camembert	Tomme blanche	Yaourt de la Bazinière	Mimolette
Compote de poire	Fruit frais	Fruit frais	Boudoir	Marbré au chocolat

lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Taboulé	Salami beurre	Saucisson sec beurre	<b>Menu Grand Est</b>	Salade haricots verts, maïs, tomate
Jambon grill	Steak haché	Rôti de porc	Flammekueche	Dos de colin citronné
Poêlée de légumes	Pommes noisettes	Haricots beurres	Choucroute (saucisson à l'ail & saussice de Strabourg)	Riz
Vache grosjean	Brie	Edam	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
Fruit frais	Compote de pomme	Entremet au chocolat	Pain d'épices	Fruit frais

lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Salade de pâtes au pesto	Céleri rémoulade	Salade printanière (concombre radis tomate)	Betteraves vinaigrette	Potage
Sauté de porc à l'ancienne	Beignets de calamar citron	Rougail saucisse	Hachis parmentier & Salade verte	Rôti de dinde provençale
Haricots verts	Gratin de brocolis	Coquillettes	Tomme noire	Petits pois
Carré d'as	Mi-Chèvre	Petit Suisse	Tomme noire	Entremet à la Vanille
Fruit frais (pomme)	Compote de pomme banane	Madeleine	Fruit frais	Galettes

lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Radis beurre	Piémontaise	Chou fleur vinaigrette	<b>Menu Végétarien</b>	Salade estivale (concombre, tomat, œuf, croûtons)
Goulash de bœuf	Cordon bleu	Rôti de porc forestier	Carottes rapées	Dos de colin ciboulette
Carottes	Ratatouille / Pâtes	Purée de pois cassés	Ravioli verdura	Mousseline de légumes
Vache picon	Carré de ligueil	Gouda	Yaourt Aromatisé	Emmental
Novly caramel	Fruit frais	Fruit frais	Boudoir	Dessert d'avril

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FAÇON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE





lundi 03 avril	mardi 04 avril	mercredi 05 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Salade d'haricots verts, tomate, maïs	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Pâté de Pâques	Taboulé
Omelette fraîche	Haut de cuisse de poulet	Chipolatas	Kefta d'agneau	Steak de cabillaud
Pommes boulangère	Mousseline de carotte	Choux de Bruxelles	Flageolets	Printanière de légumes
Fondu président	St Nectaire	Yaourt nature sucré	Tomme des pyrénées	Carré d'as
Fruit frais (pomme)	Compote pomme abricot	Galettes	Gâteau de pâques	Fruit frais

lundi 10 avril	mardi 11 avril	mercredi 12 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
Carottes râpées	Piémontaise	Salade Marco Polo (pâtes, tomate, surimi, poivron)	Concombre vinaigrette	Saucisson à l'ail cornichon
Rôti de dinde basquaise	Boulettes de bœuf	Rissollette de veau	Spaghettis Carbonara	Poisson meunière
Purée	Haricots beurre	Gratin de brocolis	Camembert	Epinard béchamel
Petit moulé	Yaourt aromatisé	Tomme blanche	Camembert	Mimolette
Crème vanille	Madeleine	Fruit frais	Fruit frais	Clafoutis aux fruits

Zone A

### Bonnes Vacances de Pâques

du 17 avril au 28 avril 2017

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



**Convivio**  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

**Cuisine évolutive**  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS