

Lundi
25/03/2024

Mardi
26/03/2024

Jeudi
28/03/2024

Vendredi
29/03/2024

ENTREE

Choux-fleurs vinaigrette

PLAT

Gratin de pommes de terre au reblochon

FROMAGE

Fromage blanc

DESSERT

Pomme BIO (St Pierre le Moûtier)

DIVERS

Pain

ENTREE

Taboulé BIO

PLAT

Emincé de poulet BBC à la crème

GARNITURE

Epinards au jus

FROMAGE

Comté BIO AOC

DESSERT

Poire conférence

DIVERS

Pain

ENTREE

Chou blanc vinaigrette

PLAT

Gratin de poisson

GARNITURE

Riz IGP pilaf

FROMAGE

Petit Suisse nature BIO

DESSERT

Orange

DIVERS

Pain

ENTREE

Salade de pates fusilli bio oceane

PLAT

Jambon braisé

GARNITURE

Carottes persillées

FROMAGE

Brie

DESSERT

Banane

Chocolats de Pâques

DIVERS

Pain

Mardi
02/04/2024

Jeudi
04/04/2024

Vendredi
05/04/2024

ENTREE

Salade verte

PLAT

Lasagnes fraîches bolognaise (plat complet)

FROMAGE

Mini Cabrette

DESSERT

Compote p-passion

DIVERS

Pain

ENTREE

Pommes de terre en salade

PLAT

Quenelles nature BIO béchamel gratinées

GARNITURE

Haricots verts

FROMAGE

Chambrille

DESSERT

Gâteau chocolat Maison

DIVERS

Pain

ENTREE

Carottes râpées (vinaigrette à l'orange)

PLAT

Filet de poisson sauce Hollandaise

GARNITURE

Semoule BIO

FROMAGE

Saint Nectaire AOP

DESSERT

Crème dessert vanille BIO

DIVERS

Pain

Lundi
08/04/2024

Mardi
09/04/2024

Jeudi
11/04/2024

Vendredi
12/04/2024

ENTREE

Betteraves rouges

PLAT

Gratin de boeuf aux poivrons

GARNITURE

Pommes de terre rissolées

FROMAGE

Tartare nature

DESSERT

Pomme

DIVERS

Pain

ENTREE

Salade de riz igp de camargue

PLAT

Blanquette de poisson

GARNITURE

Brocolis

FROMAGE

Coulommiers

DESSERT

Kiwi

DIVERS

Pain

ENTREE

Tarte au fromage Maison

PLAT

Saute de porc fermier

GARNITURE

Confit de ratatouille

FROMAGE

Tomme blanche

DESSERT

Banane

DIVERS

Pain

ENTREE

Choux-fleurs vinaigrette

PLAT

Haricots rouges bio facon chili

GARNITURE

Riz IGP pilaf

FROMAGE

Comté BIO AOC

DESSERT

Mousse au chocolat BIO

DIVERS

Pain

Lundi
25/03/2024

Mardi
26/03/2024

Jeudi
28/03/2024

Vendredi
29/03/2024

ENTREE

Choux-fleurs vinaigrette

PLAT

Gratin de pommes de terre au reblochon

FROMAGE

Fromage blanc BIO

DESSERT

Pomme BIO (St Pierre le Moûtier)

DIVERS

Pain

ENTREE

Taboulé BIO

PLAT

Emincé de poulet BBC à la crème

GARNITURE

Epinards au jus

FROMAGE

Comté BIO AOC

DESSERT

Poire conférence

DIVERS

Pain

ENTREE

Chou blanc vinaigrette

PLAT

Gratin de poisson

GARNITURE

Riz IGP pilaf

FROMAGE

Cantal AOP

DESSERT

Orange

DIVERS

Pain

ENTREE

Salade de pates fusilli bio oceane

PLAT

Jambon braisé

GARNITURE

Carottes persillées

FROMAGE

Brie

DESSERT

Banane

Chocolats de Pâques

DIVERS

Pain

Mardi
02/04/2024

Jeudi
04/04/2024

Vendredi
05/04/2024

ENTREE

Salade verte

PLAT

Lasagnes fraîches bolognaise (plat complet)

FROMAGE

Mini Cabrette

DESSERT

Compote p-passion

DIVERS

Pain

ENTREE

Pommes de terre en salade

PLAT

Quenelles nature BIO béchamel gratinées

GARNITURE

Haricots verts

FROMAGE

Chambrille

DESSERT

Gâteau chocolat Maison

DIVERS

Pain

ENTREE

Carottes râpées (vinaigrette à l'orange)

PLAT

Filet de poisson sauce Hollandaise

GARNITURE

Semoule BIO

FROMAGE

Saint Nectaire AOP

DESSERT

Crème dessert vanille BIO

DIVERS

Pain

Lundi
08/04/2024

Mardi
09/04/2024

Jeudi
11/04/2024

Vendredi
12/04/2024

ENTREE

Betteraves rouges

PLAT

Gratin de boeuf aux poivrons

GARNITURE

Pommes de terre rissolées

FROMAGE

Saint Genest BIO

DESSERT

Pomme

DIVERS

Pain

ENTREE

Salade de riz igp de camargue

PLAT

Blanquette de poisson

GARNITURE

Brocolis

FROMAGE

Coulommiers

DESSERT

Kiwi

DIVERS

Pain

ENTREE

Tarte au fromage Maison

PLAT

Saute de porc fermier

GARNITURE

Confit de ratatouille

FROMAGE

Tomme blanche

DESSERT

Banane

DIVERS

Pain

ENTREE

Choux-fleurs vinaigrette

PLAT

Haricots rouges bio facon chili

GARNITURE

Riz IGP pilaf

FROMAGE

Comté BIO AOC

DESSERT

Mousse au chocolat BIO

DIVERS

Pain