



Semaine du 13 au 17 mars 2017

Lundi	Mercredi	Jeudi Menu BIO	Vendredi
Crêpe à l'emmental	Salade iceberg	Macédoine BIO mayonnaise	Salade coleslaw
Frites de poulet	Emincé de poulet sauce normande	Steak haché BIO sauce madère	Tranche de colin sauce oseille
Haricots verts	Ratatouille / Riz	Torsades BIO	Semoule
Yaourt aromatisé	Saint Paulin (à couper)	Carré frais de Gervais BIO	Camembert
Pomme Golden	Banane	Orange BIO	Novly chocolat

Semaine du 20 au 24 mars 2017

Lundi Menu BIO	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade verte BIO	Carottes râpées	Concombre	Taboulé	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes bolognaises BIO	Poissonnette	Saucisse fumée (*)	Escalope de poulet sauce rôtie	Moules sauce safranée
-	Choux fleurs	Purée	Petits pois	Riz
Emmental BIO	Yaourt	Croc lait	Brie	Fromage frais fruité
Purée pomme poire BIO	Gaufre flash poudrée	Mousse au chocolat (* Saucisse de volaille)	Kiwi	Banane

Semaine du 27 au 31 mars 2017

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi Menu BIO	L'île de Pâques
Risoni au thon	Salade iceberg	Betteraves	Salade choudou BIO	Navets rémoulade
Cordon bleu de dinde	Sauté de porc sauce dijonnaise (*)	Aiguillette de poulet sauce orientale	Boulettes à la viande BIO sauce tomate	Paupiette de saumon sauce à l'aneth
Haricots Beurre	Carottes	Epinards / Pommes de terre	Spaghetti BIO	Wedges aromatisées
Coulommiers	Yaourt	Overnat	Carré frais de Gervais BIO	Fromage frais
Orange	Beignet à la framboise (* Sauté de dinde sauce dijonnaise)	Pomme bicolore	Kiwi BIO	Dessert de Pâques

Semaine du 3 au 7 avril 2017 – Vacances scolaires zone C

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi

Menus sous réserve d'approvisionnement fournisseurs



GP = The Global Partnership for Good Agricultural Practice

= Agriculture raisonnée



= Produit local



Féculeux et céréales

(*) Plat à base de porc



Produits laitiers

Aliments apportant du sucre

= Produit de saison

Aliments apportant beaucoup de matières grasses



Petits Gourmands