




Pour consulter les menus et les informations de votre restaurant sur votre mobile, flashez ce QR CODE !

Retrouvez dans votre restaurant, en plus du menu du jour, un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits ...)

lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars	lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
STEAK HACHÉ DE BOEUF OU BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC MACARONI HARICOTS VERTS	<b>OMELETTE À LA CIBOULETTE</b> OU FILET DE COLIN SAUCE AU CITRON RIZ CRÉOLE FONDUE DE POIREAUX	CHIPOLATAS AUX HERBES OU MERGUEZ <b>FRITES FRAÎCHES</b> PETITS POIS AUX OIGNONS	FILET DE HOKI SAUCE ANETH OU ESCALOPE DE DINDE SEMOULE RATATOUILLE	FRICASSÉE DE POISSON GRATINÉE OU CORDON BLEU DE DINDE PURÉE DE <b>POMMES DE TERRE</b> HARICOTS VERTS À L'AIL	FÉRIÉ	<b>REPAS DE PÂQUES</b> 	<b>NUGGETS DE BLÉ</b> OU FILET DE LIEU À LA DIEPPOISE BLÉ À LA TOMATE PETIT POIS AU JUS	LASAGNES A LA BOLOGNAISE OU LASAGNES AU SAUMON ET ÉPINARDS SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE	WATERZOOI DE COLIN ÉMINCÉ DE DINDE À LA TOMATE ET AU BASILIC <b>POMMES DE TERRE</b> AU THYM HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars	lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
FILET DE MERLU SAUCE À L'ESTRAGON OU STEAK BURGER DE VEAU <b>POMMES DE TERRE</b> RÔTIES AU THYM CHOUX DE BRUXELLES À L'AIL	SAUTÉ DE POULET A LA FORESTIÈRE COLOMBO DE POISSON SEMOULE BROCOLIS À L'AIL	SAUTÉ DE BOEUF À LA FORESTIÈRE OU PAVÉ FROMAGER <b>FRITES FRAÎCHES</b> HARICOTS BEURRE	NUGGETS DE VOLAILLE <b>OU NUGGETS VÉGÉTARIENS</b> TORTI JULIENNE DE LÉGUMES	FILET DE COLIN SAUCE À LA CRÈME OU RÔTI DE <b>PORC</b> RIZ CRÉOLE COURGETTES À L'OIGNON	STEAK HACHÉ DE BŒUF OU PAVÉ FROMAGER <b>FRITES FRAÎCHES</b> HARICOTS VERTS	FILET DE HOKI SAUCE AUX ÉPICES PILON DE POULET RÔTI SEMOULE LÉGUMES DU COUSCOUS	ESCALOPE DE <b>PORC</b> GRATINÉE À LA MOUTARDE BEIGNET DE POISSON SAUCE TARTARE BLÉ NATURE PETITS POIS AUX OIGNONS	<b>OMELETTE AU FROMAGE OU BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC</b> PENNE BRUNOISE DE LÉGUMES	FILET DE LIEU SAUCE BORDELAISE OU SAUTÉ DE DINDE FAÇON BLANQUETTE RIZ CRÉOLE CHAMPIGNONS À LA PERSILLADE
lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars	lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
BOULETTES DE BOEUF À L'ORIENTALE <b>OU FALAFELS</b> SEMOULE RATATOUILLE	AIGUILLETES DE POULET AU THYM DOS DE COLIN FAÇON BLANQUETTE COEUR DE BLÉ CHAMPIGNONS À LA CRÈME	ESCALOPE DE <b>PORC</b> SAUCE À LA DIABLE OU OMELETTE MACARONI HARICOTS VERTS À L'AIL	SAUTÉ DE <b>BOEUF</b> À L'INDIENNE MARMITE DU PÊCHEUR <b>FRITES FRAÎCHES</b> SALSIFIS À L'ÉTUVÉ	CALAMARS À LA ROMAINE OU FILET DE COLIN AU CITRON RIZ CRÉOLE BRUNOISE DE LÉGUMES	FRICASSÉE DE LA MER ÉMINCÉ DE <b>PORC</b> SAUCE DIJONNAISE SEMOULE RATATOUILLE	FILET DE HOKI SAUCE NANTUA CHIPOLATAS AUX HERBES <b>FRITES FRAÎCHES</b> HARICOTS PLATS EN PERISLLADE	<b>TORTELLINI AU FROMAGE OU TORTELLINI ÉPINARDS ET RICOTTA SALADE VERTE À LA VINAIGRETTE</b>	BOULETTES D'AGNEAU À LA SAUCE TOMATE PAVÉ FROMAGER TORTI BROCOLIS AU GRATIN	ESCALOPE DE DINDE SAUCE À LA MOUTARDE OU CALAMARS À LA ROMAINE RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME

Les produits régionaux, labellisés et/ou issus de l'agriculture biologique sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.