

On fête Mardi-Gras !



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette Salade de chou chinois	Potage de légumes Betteraves aux pommes		Cake au potiron	Salade mêlée Salade vendéenne
Plat principal	Blanquette de dinde	Pot au feu	Filet de poisson sauce beurre citron	Jambon sauce barbecue	Filet de lieu sauce curry
Accompagnement	Riz créole	***	Purée d'endives	Haricots verts	Semoule
Produit laitier	Gouda	Coulommiers		Tomme grise	Bûchette mi-chèvre
Dessert	Flan vanille Fruit de saison	<b>Beignet de Mardi-Gras</b>		Fruit de saison	Smoothie pomme orange Fruit de saison

Certifié/Label

Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



Semaine 10 : du 6 au 10 Mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Pâtes tricolore Riz au surimi	Salade verte aux croûtons Chou rouge vinaigrette		Salade d'endives Rémoulade de radis noir	Potage de légumes Haricots verts échalote
Plat principal	Cordon bleu de volaille	Saucisse de Toulouse		Sauté de bœuf au paprika	Marmite de poisson
Accompagnement	Petits-pois cuisinés	Purée de p. de terre		Carottes en dés	Riz créole
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Fraidou		Crème anglaise	Saint Morêt
Dessert	Fruit de saison	Œufs au lait Fruit de saison		Gâteau chocolat Fruit de saison	Fruit de saison

Local  
Préciser la provenance



Composition des plats :

Salade mêlée : salade, maïs, croûton / Salade vendéenne : chou blanc, raisins secs / Salade italienne : pâte, tomate, olive, poivron



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

Vous repérer grâce aux pictogrammes

maison bio Alternatif Local Certifié/Label



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Carottes râpées vinaigrette Pomelos	Crêpe aux champignons Feuilleté au fromage		Salade antillaise Salade de blé	Rillettes de porc Saucisson à l'ail
Plat principal	Gratin de pâtes à la parisienne	Paleron sauce tomate	Colombe de volaille	Filet de Hoki sauce Nantua	Tajine de légumes aux abricots secs
Accompagnement	***	Haricots verts	Julienne de légumes	Epinards et p. de terre béchamel	Semoule et pois chiche
Produit laitier	Coulommiers	Cotentin		Yaourt aromatisé	Fondu président
Dessert	Flan nappé caramel Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Fruit de saison



Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de boeuf sont d'origine française

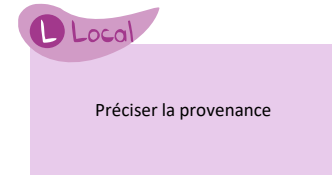
Fruits indiqués selon disponibilité



Le petit Poucet



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Entrée	Macedoine de légumes mayonnaise Potage de légumes	P. de terre échalote Taboulé		<b>Potage de légumes aux croûtons de poche</b>	Salade verte Salade vendéenne
Plat principal	Filet de colin sauce vanille	Rôti de porc	Tarte au fromage	<b>Repas de l'Ogre</b>	Steak haché
Accompagnement	Riz pilaf	Gratin de chou-fleur	Haricots beurre	***	Frites
Produit laitier	Mimolette	Carré fromager		<b>Yaourt aromatisé</b>	Saint Morêt
Dessert	Fruit de saison	Fruit de saison		<b>Pain du Petit Poucet perdu</b>	Pomme cuite au miel Fruit de saison



Composition des plats :

Salade antillaise : riz, tomate, ananas, poivron / Salade Esaü : lentille, tomate, œuf, échalote / repas de l'Ogre : pilon de poulet, blé à la tomate / Salade Strasbourgeoise : p. de terre, saucisse de Strasbourg / Salade pastourelle : aïoli, tomate, poivron

Vous repérer grâce aux pictogrammes



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte

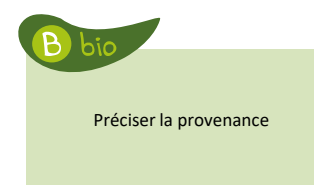


	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Salade d'endives Chou rouge vinaigrette	Betteraves vinaigrette Macédoine de légumes		Cervelas Pâté de foie	Concombre sauce fromage blanc Carottes râpées
Plat principal	Omelette au fromage	Rôti de bœuf		Filet de colin sauce fruits de mer	Jambon braisé
Accompagnement	Haricots verts	Tortis		Riz coloré	Lentilles
Produit laitier	Yaourt nature sucré	Edam		Tartare ail et fines herbes	Saint nectaire
Dessert	Madeleine Fruit de saison	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan vanille Fruit de saison

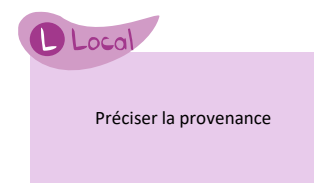


Les viandes de porc servies sont labellisées Bleu-Blanc-Coeur  
Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française

Fruits indiqués selon disponibilité



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Entrée	Feuilleté au fromage Crêpe au fromage	Salade verte Chou chinois vinaigrette		Blé fantaisie Salade de pâtes	Tomate à l'estragon Céleri rémoulade
Plat principal	Poulet rôti	Hachis parmentier		Rôti de porc	Poisson pané citron
Accompagnement	Julienne de légumes	***		Petits-pois cuisinés	Epinards et p. de terre béchamel
Produit laitier	Fromage blanc sucré	Gouda		Emmental	Pavé 1/2 sel
Dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat Fruit de saison		Fruit de saison	Cocktail de fruits Fruit de saison



Composition des plats :  
Blé fantaisie : blé, tomate, maïs / salade  
Louisette : salade, tomate, raisin

P.A. n°1

Vous repérer grâce aux pictogrammes M maison B bio A Alternatif L Local Certifié/Label



**CROQ'CONTES**  
Cette année au programme des animations, les contes détournés avec Croq'Conte