



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 2ème choix de plat ainsi qu'un buffet d'entrées (crudités, charcuteries, entrées chaudes..) et un buffet de desserts (yaourts variés, pâtisseries, corbeille de fruits...)

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	lundi 21 avril	mardi 22 avril	mercredi 23 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
Chou blanc râpé Gratin de macaroni au jambon Salade verte Crème dessert vanille	Friand au fromage <b>Risotto aux champignons et Parmesan</b> Fondue de poireaux Fruit de saison	Potage de légumes Rôti de <b>porc</b> <b>Pommes de terre</b> campagnardes Petits pois aux oignons Banane à la crème anglaise nappée au caramel	Pamplemousse Pilon de poulet à la texane Semoule Ratatouille Clafoutis aux poires et au chocolat	Velouté au potiron et marrons Nuggets au poisson Boulgour Haricots verts à l'ail Fruit de saison	Lundi de Pâques	Salade de coquillettes au jambon Couscous au poulet Semoule Légumes de couscous <b>Nid de Pâques au chocolat</b>	Céleri rave Sauce Rémoulade Sauté de dinde Penne Petits pois aux oignons Fruit de saison	<b>REPAS USA</b> Coleslaw purple Hot Dog <b>Frites fraîches</b> Brunoise de légumes Brownies aux pépites de chocolat blanc	Salade de lentilles Filet de lieu Riz créole Poêlée de champignons Pêche au coulis de fruits rouges
lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	lundi 28 avril	mardi 29 avril	mercredi 30 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
Chou fleur Sauce Cocktail Saucisses de Strasbourg Lentilles vertes <b>Carottes</b> braisées Mimolette	Rosette et cornichons Sauté de poulet à la forestière Riz Brocolis gratinés <b>Yaourt nature</b>	<b>Carottes</b> râpées à la vinaigrette Steak haché de boeuf Cheddar <b>Frites fraîches</b> Haricots beurre à l'ail Liégeois chocolat	Potage de légumes <b>Bolognaise végétale aux lentilles</b> Torsades Céleri braisé Cake au citron	Betteraves à la vinaigrette Filet de colin Sauce à la crème <b>Pommes de terre</b> vapeur Fondue d'épinards à l'ail Fruit de saison	Salade de tomates et maïs à la Dijonnaise Escalope de dinde Semoule Ratatouille Liégeois vanille	Concombres à la vinaigrette Chipolatas aux herbes <b>Frites fraîches</b> Haricots plats en persillade Salade de fruits	<b>Carottes</b> râpées à la vinaigrette Bruschetta au jambon et à la mozzarella Salade verte à la vinaigrette Crème dessert pralinée	<i>Fête du Travail</i>	<i>Pont</i>
lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	lundi 05 mai	mardi 06 mai	mercredi 07 mai	jeudi 08 mai	vendredi 09 mai
<b>Repas à thème : L'Orient</b> Salade de pois chiches Tajine de volaille aux citrons confits Semoule au beurre Légumes du tajine Basboussa	Salade mexicaine <b>Quiche aux fromages</b> Salade verte à la vinaigrette Fromage blanc à la cassonade	Rillettes de thon au fromage blanc Escalope de <b>porc</b> Sauce diable <b>Pommes de terre</b> rôties au thym Haricots verts à l'ail Fruit de saison	Céleri rave Sauce rémoulade Sauté de <b>boeuf</b> au curry Riz pilaf Chou-fleur rôti au paprika Quatre-quarts	Velouté aux champignons Fish and chips de colin <b>Frites fraîches</b> Salade verte <b>Yaourt nature</b>	Crêpe aux champignons <b>Boulettes végétales façon thai</b> Riz cantonais Poêlée chinoise Gaufre au sucre glace	<b>Carottes</b> râpées à la vinaigrette Carbonnade à la flamande ( <b>boeuf</b> ) <b>Frites fraîches</b> Salade verte Mousse au chocolat	Oeuf dur mayonnaise Rougail de poulet <b>Pommes de terre</b> persillées Navets braisés au miel Fruit de saison	<i>Victoire 1945</i>	<i>Pont</i>
lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril	lundi 12 mai	mardi 13 mai	mercredi 14 mai	jeudi 15 mai	vendredi 16 mai
Pêche au thon Émincé de dinde Concassé de tomates au basilic Coeur de blé Petits pois au jus Fruit de saison	Crêpe au fromage <b>Gratin de gnocchi à la provençale</b> (legumes de ratatouille) Mousse aux framboises du chef	<b>Carottes</b> râpées vinaigrette Steak haché de boeuf <b>Frites fraîches</b> Haricots verts Fruit de saison	Salade de haricots blancs au pesto Lasagnes à la bolognaise Salade verte Vinaigrette Brownie aux noix	Betteraves à la vinaigrette Filet de lieu à la dieppoise Purée de patates douces Haricots beurre persillés Salade de fruits	Macédoine mayonnaise <b>Chili sin carne</b> Chou fleur rôti au paprika Riz jaune safrané Crème dessert vanille	Radis Boulettes au veau Semoule Ratatouille Compote de pommes	Rosette Lyonnaise et cornichons Émincé de dinde Sauce Barbecue Potatoes au paprika Haricots verts à l'ail Gâteau au yaourt	<b>Repas à thème : L'Italie</b> Pizza margarita Sauce Arrabiata Penne Courgettes braisées Panna colta au coulis de cassis	Pastèque Filet de hoki Sauce à l'aneth Boulgour Epinards à la crème Liégeois vanille

Les produits régionaux sont proposés sous réserve de disponibilité des approvisionnements.