

lundi 05 mars	mardi 06 mars	Jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
Salade de tomate persillée	Salade de perles de pâtes (tomate, maïs, vinaigrette)	Carottes râpées et maïs vinaigrette	Céleri rémoulade
Cubes de colin sauce citronnée	Rôti de dinde au jus	Nuggets de volaille	Pizza au fromage
Blé aux petits légumes	Petits pois au jus	Rôsti de pommes de terre	Salade verte
Fromage frais Petit Cotentin	Edam	Fromage blanc nature sucré	Fromage type Pyrénées
Compote pomme	Banane BIO	Gâteau du chef aux fruits rouges	Mousse au chocolat au lait

lundi 12 mars	mardi 13 mars	Jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Chou blanc et maïs vinaigrette	Concombre bulgare (fromage blanc, ciboulette, vinaigrette)	Macédoine mayonnaise	Endives vinaigrette
Portion de filet de merlu sauce échalote	Cordon bleu	Ravioli de bœuf	Cuisse de poulet rôti mater : émincé de volaille
Carottes au jus	Riz à la tomate Ratatouille	-	Pâtes tortis
Bûchette vache -chèvre	Emmental	Yaourt vanille BIO	Mimolette
Flan vanille nappé caramel	Eclair au chocolat	Kiwi	Crème dessert chocolat Ferme de SIGY

Jour du Printemps

lundi 19 mars	mardi 20 mars	Jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Betteraves vinaigrette	Tomate cerises	Taboulé libanais	Coleslaw (carottes, chou, mayonnaise)
Boulettes d'agneau façon tajine	Hachis printanier de volaille à la purée Crécy / framboisine (pdt, carottes, betterave)	Quiche Lorraine	Poisson pané
Blé Légumes couscous	Fromage frais P'tit Cabray	Salade verte	Pâtes tricolores
Suisse nature sucré	Moelleux cerise framboise Saga chocolat	Edam	Fromage P'tit moulé
Orange		Poire BIO	Mousse au chocolat au lait

lundi 26 mars	mardi 27 mars	Jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Courgettes rondelles au pesto	Demi-pamplemousse et sucre	Œuf dur BIO mayonnaise	Tomate ciboulette vinaigrette
Normandin de veau au jus	Haut de cuisse de poulet rôti	Hoki sauce citronnée	Nuggets de poisson
Chou-fleur béchamel	Haricots verts en persillade	Purée provençale	Frites au four
Emmental	Fromage frais P'tit Cotentin	Yaourt nature et sucre	Camembert
Pomme	Donuts au sucre	Ananas	Kiwi

lundi 02 avril	mardi 03 avril	Jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
	Salade de pommes de terre aux cornichons	Repas de Pâques Carottes BIO râpées au nid Brandade de colin Yaourt au lait entier à la vanille Ferme de Sigy Gâteau du chef de Pâques au chocolat pépites de chocolat Chocolat de Pâques	Chou-fleur vinaigrette
	Saucisse de Toulouse		Pépites de poisson aux 3 céréales
	Carottes rondelles		Riz
	Fromage fondu Carré fondu		Mimolette
	Pomme		Liégeois vanille

Repas Corse

lundi 09 avril	mardi 10 avril	Jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
Carottes râpées au jus de citron	Salade verte aux brisures de marrons	Tomate BIO vinaigrette provençale	Salade de lentilles, échalote vinaigrette
Lieu sauce aneth	Rôti de porc* aux figues Rôti de dinde aux figues	Nuggets de poulet sauce ketchup	Steak haché de bœuf sauce poivre (élevage de Normandie)
Semoule	Haricots verts	Pâtes farfalles	Riz Courgettes en persillade
Camembert	Fromage frais Rondelé aux noix	Edam	Suisse aromatisé
Mousse au chocolat noir	Gâteau du chef au miel	Crème dessert vanille	Banane

lundi 30 avril	mardi 01 mai	Jeudi 03 mai	vendredi 04 mai
Radis beurre		Concombre vinaigrette	Carottes râpées au jus de citron
Merguez au jus		Cordon bleu	Poisson gratiné
Semoule		Pommes de terre lyonnaises	Blé aux petits légumes
Carré fondu BIO		Fromage fondu Saint-Morêt	Emmental
Compote de pomme		Flan chocolat	Gâteau du chef aux pommes

En cette belle saison, où le soleil fait danser ses rayons,
Le vent danse, virevolte et souffle de douces chansons,
C'est le grand réveil miraculeux de la nature,
Qui émerveille par la beauté de sa verdure,
Célébrons le Printemps avec API !

