



	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 11 fêtons les Rosine	SALADE FROMAGERE ROTI DE PORC AUX OIGNONS LENTILLES FROMAGE ANANAS ROTI	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	POTAGE DE CELERI PARMENTIER DE POISSON A LA CAROTTE FROMAGE NAPPE CAMEL
mardi 12 fêtons les Justine	BETTERAVES ROUGES ALOUETTE DE BOEUF HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE NAVETS PATES A LA CARBONARA FROMAGE FLAN VANILLE
mercredi 13 fêtons les Rodrigue	CAROTTES RAPEES SAUCISSE DE TOULOUSE FRITES FROMAGE TARTE AUX POMMES	PLUMETIS	POTAGE ANIMATION OMELETTE CHAMPIGNONS FROMAGE PRUNEAUX AU VIN
jeudi 14 fêtons les Mathilde	TERRINE DE POISSON BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CARRE POMME	POTAGE DE BOLETS GRATIN DE BROCOLIS A LA VOLAILLE FROMAGE RIZ AU LAIT
vendredi 15 fêtons les Louise	RADIS ROSE ET SON BEURRE POISSON MEUNIERE FONDUE DE POIREAUX FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT	TARTE AUX POMMES DU CHEF	POTAGE DE CAROTTES BOUCHEE A LA REINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
samedi 16 fêtons les Bénédicte	CONCOMBRES VINAIGRETTE CUISSSE DE POULET POMMES RISSOLEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MADELEINE	SOUPE A L'OIGNON, CROUTONS ET FROMAGE RAPF JAMBON BLANC BRNUOISE DE LEGUMES FROMAGE FROMAGE BLANC CREME DE MARRONS
dimanche 17 fêtons les Patrice	CASSOULET TOULOUSAIN PLATEAU DE FROMAGES ECLAIR	FOURRE FRAISE	BOUILLON AUX VERMICELLES TARTE THON TOMATES RATATOUILLE FROMAGE SALADE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 18 fêtons les Cyrille	SALADE COMPOSEE DU CHEF ESCALOPE VIENNOISE GRATIN DE FENOUIL FROMAGE POIRE AU VIN	TARTE AU FLAN DU CHEF	POTAGE CAROTTES RIZ A LA REINE FROMAGE NAPPE CARMEL
mardi 19 fêtons les Joseph	SURIMI MAYONNAISE BOULETTES D'AGNEAU SEMOULE AU JUS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE CHOCOLAT NOISETTE	POTAGE CRESSON FLAN DE CHAMPIGNONS FROMAGE LIEGEOIS CAFE
mercredi 20 fêtons les Herbert	SALADE DE CHOU ET CAROTTES BOEUF BOURGUIGNON TAGLIATELLES FROMAGE TARTE BOURDALOUE	PETIT BEURRE	POTAGE ANIMATION TARTE AU FROMAGE ENDIVES VINAIGRETTE FROMAGE CREME PRALINE
jeudi 21 fêtons les Clémence	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS POULET AU JUS FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	BAVAROIS DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES JAMBON BLANC CAROTTES FROMAGE LIEGEOIS AU CAFE
vendredi 22 fêtons les Léa	SALADE D'AGRUMES BLANQUETTE DE LA MER POELEE DU CHEF FROMAGE LIEGEOIS CHOCOLAT	CLAFOUTIS DU CHEF	CREME DE PETITS POIS CROQUE MONSIEUR SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
samedi 23 fêtons les Victorien	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE SAUCISSE PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE LEGUMES EMINCE DE VOLAILLE PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE RIZ AU LAIT
dimanche 24 fêtons les Cath. de Suède	BETTERAVES ROUGES SAUTE DE PORC AUX OIGNONS HARICOTS VERTS PLATEAU DE FROMAGES ILE FLOTTANTE	FOURRE ABRICOTS	POTAGE POIREAUX QUICHE AU THON SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 25 fêtons les Annonciation	CELERI REMOULADE SAUTE DE VOLAILLE AU CURRY SEMOULE FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT	PAIN PERDU DU CHEF	BOUILLON DE LEGUMES POIREAUX AU JAMBON FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
mardi 26 fêtons les Larissa +1h	SALADE DE HARICOTS ROUGES AU MAIS BOULETTES DE BOEUF POELEE DE NAVETS FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE CELERI PIZZA SALADE VERTE FROMAGE FLAN CHOCOLAT
mercredi 27 fêtons les Habib	ENDIVES CIBOULETTE BOUDIN BLANC AUX DEUX POMMES FROMAGE PARIS BREST	PLUMETIS	POTAGE ANIMATION CAKE THON SAUCE TOMATE SALADE DE CONCOMBRES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
jeudi 28 fêtons les Gontran	CAROTTES RAPEES ROTI DE PORC AUX HERBES CHOUX DE BRUXELLES FROMAGE ENTREMETS VANILLE	FOURRE FRAISE	POTAGE CRESSON TARTE AUX POIREAUX SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
vendredi 29 fêtons les Gwladys	SARDINES A L'HUILE MOULES FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POIRES	POTAGE DE NAVETS GRATIN D'OEUFS AUX CHAMPIGNONS FROMAGE SEMOULE AU LAIT
samedi 30 fêtons les Amédée	CHOU ROUGE AUX POMMES HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI PETITS POIS FROMAGE ILE FLOTTANTE	MADELEINE	VELOUTE DE LEGUMES TARTE AU CHEVRE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
dimanche 31 fêtons les Pâques	ASPERGES SAUCE VERTE SAUTE D'AGNEAU FLAGEOLETS FROMAGE BABA A LA CREME PATISSIERE FACON NID DE PAPIERS	CARRE POMME	BOUILLON AUX VERMICELLES JAMBON BLANC POELEE DU CHEF FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 1 fêtons les Lundi de Pâques	TERRINE DE POISSON BLANQUETTE DE VEAU POMMES ROSTIS PLATEAU DE FROMAGES NID DE PAQUES	GATEAUX AUX POMMES	SOUPE DE LEGUMES PILONS DE POULET CAROTTES VICHY FROMAGE ENTREMETS A LA VANILLE
mardi 2 fêtons les Sandrine	CHOU FLEUR VINAIGRETTE STEAK DE VEAU HARICOTS VERTS FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE CELERI QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
mercredi 3 fêtons les Richard	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE ANDOUILLETTE SAUCE CHAOURCE FRITES FROMAGE TARTE AU CITRON	FOURRE FRAISE	POTAGE ANIMATION FLAN DE POISSON EPINARDS FROMAGE LIEGEOIS AU CHOCOLAT
jeudi 4 fêtons les Isidore	SALADE DE FONDS D'ARTICHAUTS SAUTE DE PORC AUX EPICES PETITS POIS FROMAGE FRUITS AU SIROP	MADELEINE	POTAGE CRESSON BOULETTES DE BOEUF A LA TOMATE PENNES FROMAGE NAPPE CARAMEL
vendredi 5 fêtons les Irène	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE BLANQUETTE DE LA MER RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS AUX FRUITS	SOUPE A L'OIGNON ET SES CROUTONS OMELETTE AU FROMAGE PIPERADE FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
samedi 6 fêtons les Marcellin	PATE FORESTIER ECHINE DE PORC GRATIN DE BLETTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PALET BRETON	POTAGE DE POIREAUX FRIAND A LA VIANDE SALADE VERTE FROMAGE FROMAGE BLANC A LA CONFITURE
dimanche 7 fêtons les J-B. de la Salle	CAROTTES RAPEES A L'ORANGE COQ AU VIN PUREE DE POMMES DE TERRE PLATEAU DE FROMAGES TARTE TROPEZIENNE	FOURRE ABRICOT	BOUILLON AUX VERMICELLES CHIPOLATAS BROCOLIS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 8 fête les Jean Baptiste de La Sa:	MACEDOINE DE LEGUMES SAUCISSE DE TOULOUSE POMMES SAUTEES FROMAGE FRUIT DE SAISON	TARTE TATIN	CREME D'ASPERGES POISSON PANE CAROTTES PERSILLEES FROMAGE ENTREMETS CARMEL
mardi 9 fête les Julie	SALADE PIEMONTAISE CUISSE DE POULET POEELE DE CHOUX VERTS/FEVES FROMAGE SALADE DE KIWIS FRAISES	FOURRE FRAISE	POTAGE DE CHAMPIGNONS QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
mercredi 10 fête les Fulbert	SAUCISSON A L'AIL CARONADE FLAMANDE TORTIS FROMAGE TARTE AU FLAN	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE ANIMATION JAMBON BLANC POIREAUX A LA CREME FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
jeudi 11 fête les Stanislas	CAROTTES RAPEES SAUTE DE POULET PETITS POIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FRUIT	POTAGE DE CHOU FLEUR QUICHE LORAINNE SALADE VERTE FROMAGE FRUITS AU SIROP
vendredi 12 fête les Jules	CELERI REMOULADE POISSON A LA BORDELAISE FRITES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAKE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES PARMENTIER DE BROCOLIS FROMAGE PANNA COTTA PASSION
samedi 13 fête les Ida	BETTERAVES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE SEMOULE FROMAGE POMME AU FOUR	MOELLEUX CITRON	POTAGE DE COURGES CORDON BLEU POEELE DU CHEF FROMAGE FRUIT DE SAISON
dimanche 14 fête les Maxime	TERRINE DE POISSON POITRINE DE VEAU FARCIE POMMES ROSTIS PLATEAU DE FROMAGES TARTE AU CHOCOLAT	PLUMETIS	SOUPE A L'OIGNON OMELETTE RATATOUILLE FROMAGE PRUNEAUX AU THE

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 15 fêtons les Paterne	SALADE D'AGRUMES SAUTE DE VOLAILLE FRITES FROMAGE PRUNEAUX AU THE	TARTE AU FLAN DU CHEF	BOUILLON AUX VERMICELLES GRATIN DE POIREAUX AU JAMBON FROMAGE CREME DESSERT PRALINE
mardi 16 fêtons les Benoît-Joseph	SALADE DE PIEMONTAISE STEAK DE VEAU SALSIFIS FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE CHOCOLAT NOISETTE	POTAGE DE COURGES TARTE AUX OIGNONS SALADE VERTE FROMAGE LIEGEOIS CAFE
mercredi 17 fêtons les Anicet	CELERI REMOULADE BOUDIN BLANC DES ARDENNES POMMES VAPEUR FROMAGE VACHERIN	PETIT BEURRE	POTAGE ANIMATION BLANQUETTE DE POISSON JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
jeudi 18 fêtons les Parfait	CAROTTES RAPEES SAUTE DE PORC HARICOTS PLATS FROMAGE CREME AUX OEUFS	BAVAROIS DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES LASAGNES A LA BOLOGNAISE FROMAGE FRUITS AU SIROP
vendredi 19 fêtons les Emma	PATE DE FOIE SAUMONETTE FONDUE DE POIREAUX/RIZ FROMAGE FRUIT DE SAISON	CLAFOUTIS DU CHEF	VELOUTE D'ASPERGES OEUF A LA FLORENTINE FROMAGE FLAN CHOCOLAT
samedi 20 fêtons les Odette	CHOUX FLEURS SAUCE COCKTAIL COUSCOUS FROMAGE COMPOTE DE FRUITS	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE LEGUMES PIZZA DU CHEF SALADE VERTE FROMAGE RIZ AU LAIT DU CHEF
dimanche 21 fêtons les Anselme	TERRINE DE POISSON TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE POMMES VAPEUR PLATEAU DE FROMAGES CLAFOUTIS AUX FRUITS	FOURRE ABRICOTS	POTAGE DE LENTILLES CORDON BLEU POEELE DE CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 22 fêtons les Alexandre	POMELOS ROSE ET MANDARINE FILET DE POISSON SAUCE CITRON PETITS POIS FROMAGE ENTREMETS PISTACHE	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	POTAGE DE COURGETTES QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON
mardi 23 fêtons les Georges	RADIS ROSE ET SON BEURRE AIGUILLETTE DE POULET AU CURRY CAROTTES FROMAGE POIRE AU CHOCOLAT	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE BROCOLIS SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS FROMAGE NAPPE CARMEL
mercredi 24 fêtons les Fidèle	SAUCISSON A L'AIL ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE FRITES FROMAGE TARTE AUX POMMES	PETIT BEURRE	POTAGE ANIMATION SALADE DE FOIE DE VOLAILLE FROMAGE FROMAGE BLANC ET SON COULIS
jeudi 25 fêtons les Marc	SALADE MIMOSA SAUCISSE FUMEE PUREE DE POIS CASSES FROMAGE FRUIT DE SAISON	PLUMETIS	VELOUTE DE LEGUMES TOMATE FARCIE FROMAGE SEMOULE AU LAIT
vendredi 26 fêtons les Alida	SALADE COMPOSEE DU CHEF FILET DE POISSON MEUNIERE POELEE DU CHEF FROMAGE CAKE AUX FRUITS	ROULE A LA FRAISE DU CHEF	POTAGE CRESSON ROULADE DE VOLAILLE COQUILLETES FROMAGE FRUIT DE SAISON
samedi 27 fêtons les Zita	CONCOMBRES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU RIZ FROMAGE GLACE	MADELEINE	BOUILLON AUX VERMICELLES OMELETTE AUX CHAMPIGNONS FROMAGE FRUIT DE SAISON
dimanche 28 fêtons les Valérie	SALADE D'AVOCATS MAYONNAISE ET CREVETTES ROTI DE PORC AUX PRUNEAUX POMMES NOISETTES PLATEAU DE FROMAGES BABA AU RHUM	GAUFRE	POTAGE DE CAROTTES HACHIS PARMENTIER FROMAGE FRUITS AU SIROP

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 29 fêtons les Cath. de Sienne	POIREAUX VINAIGRETTE GESIERS CONFITS FACON SALARDAISE FROMAGE POMME AU FOUR	TARTE AU FLAN DU CHEF	POTAGE DE CHOUX FLEURS GRATIN DE COURGETTES A LA VOLAILLE FROMAGE ENTREMETS CAFE
mardi 30 fêtons les Robert	MORTADELLE ALOUETTE DE BOEUF PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON	FOURRE ABRICOT	SOUPE A L'OIGNON CROISSANT AU JAMBON SALADE VERTE FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
mercredi 1 fêtons les Fête du Travail	TOMATES AU BASILIC CUISSÉ DE CANETTE A L'ORANGE PUREE DE POMMES DE TERRE FROMAGE TARTE FRAISE RHUBARBE	BRIOCHE CHOCOLAT	POTAGE ANIMATION POISSON PANE POELEE DU CHEF FROMAGE CREME DESSERT CARAMEL
jeudi 2 fêtons les Boris	TABOULE PALETTE A LA DIABLE HARICOTS BEURRE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MELANGES DE PETITS GATEAUX	POTAGE DE CELERI RAVIOLIS GRATINES FROMAGE LIEGEOIS VANILLE
vendredi 3 fêtons les Phil.,Jacq.	SALADE D'ARTICHAUTS BLANQUETTE DE POISSON RIZ PILAF FROMAGE GLACE	TARTE AU CHOCOLAT DU CHEF	POTAGE DE POIS CASSES SALADE COMPOSEE AUX OEUFS FROMAGE FRUIT DE SAISON
samedi 4 fêtons les Sylvain	TRANCHE GALANTINE ROTI DE PORC RATATOUILLE FROMAGE FRUIT DE SAISON	MADELEINE	POTAGE A LA TOMATE SALADE PIEMONTAISE FROMAGE MOUSSE AU CHOCOLAT
dimanche 5 fêtons les Judith	ASPERGES SAUCE MOUSSELIN ROTI DE DINDE SAUCE MOUTARDE POIS GOURMANDS TOMATE AIL PLATEAU DE FROMAGES BAVAROIS AUX FRUITS	FOURRE FRAISE	POTAGE DE BOLETS FEUILLETE AU CHEVRE SALADE VERTE FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.

	<i>Midi</i>	<i>Goûter</i>	<i>Soir</i>
lundi 6 fêtons les Prudence	OEUF DUR MAYONNAISE POULET ROTI JEUNES CAROTTES FROMAGE FRUIT DE SAISON	CAKE AUX FRUITS DU CHEF	POTAGE DE LEGUMES SALADE DE POMMES DE TERRE AUX HARENGS FROMAGE FLAN VANILLE
mardi 7 fêtons les Gisèle	SALADE DE CHOU CAROTTE BOUDIN BLANC SAUCE MADERE FRITES FROMAGE POMME AU FOUR	MELANGES DE PETITS GATEAUX	SOUPE A LA TOMATE TOMATE FARCIE FROMAGE FROMAGE BLANC SUCRE
mercredi 8 fêtons les Victoire 1945	TOMATE MOZZARELLA SOT L'Y LAISSE ECRASE DE POMMES DE TERRE FROMAGE ILE FLOTTANTE	PLUMETIS	POTAGE ANIMATION OMELETTE CIBOULETTE SALADE VERTE FROMAGE CREME CHOCOLAT
jeudi 9 fêtons les Ascension	PATE EN CROUTE ET SES CONDIMENTS BLANQUETTE DE POULET AUX CHAMPIGNONS POMMES ROSTIS PLATEAU DE FROMAGES COUPE GLACEE	CARRE POMME	POTAGE DE PETITS POIS SALADE DE RIZ NICOIS FROMAGE FRUIT DE SAISON
vendredi 10 fêtons les Solange	MORTADELLE ET SES CONDIMENTS MOULES FRITES FROMAGE FRUITS AU SIROP	TARTE AUX POMMES DU CHEF	POTAGE DE POIREAUX QUICHE LORRAINE SALADE VERTE FROMAGE ENTREMETS PISTACHE
samedi 11 fêtons les Estelle	RADIS ROSE RAPE STEAK DE VEAU LENTILLES FROMAGE CREME VANILLE	MADELEINE	POTAGE DE COURGETTES JAMBON BLANC MACEDOINE DE LEGUMES FROMAGE COMPOTE DE FRUITS
dimanche 12 fêtons les Achille	TERRINE DE POISSON COQ AU VIN TAGLIATELLES PLATEAU DE FROMAGES TARTE AU CITRON MERINGUEE	FOURRE FRAISE	BOUILLON AUX VERMICELLES JAMBON DE DINDE JULIENNE DE LEGUMES FROMAGE FRUIT DE SAISON

Menus prévisionnels sous réserve de disponibilités des denrées lors des commandes dans un contexte de fortes ruptures produits.