

## REPAS VEGETARIEN



lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
fêtons les Françoise	fêtons les Vivien	fêtons les Justine	fêtons les Rodrigue
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE	SALADE DE RIZ	SALADE DE POMMES DE TERRE ET CORNICHONS
BOULETTE DE BOEUF SAUCE NAPOLITAINE	RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET PARMESAN	MAC AND CHEESE (gratin de pâtes au fromage)	SAUTE DE PORC A LA MOUTARDE
FILET DE HOKI A L'ANETH	OMELETTE AUX HERBES	MAC AND FISH (gratin de pâtes au poisson)	FRICASSE DE POISSON MSC
SEMOULE BIO	FONDUE DE POIREAUX	-	BOULGOUR BIO
HARICOTS VERTS BIO À L'AIL	RIZ BIO CREOLE	CAROTTES BRAISEES	CHOU FLEUR GRATINÉ
VACHE QUI RIT	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE BIO	CAMEMBERT BIO
YAOURT AUX FRUIT	BEIGNET FRAMBOISE	FRUIT DE SAISON	LIEGEOIS CHOCOLAT

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

## REPAS VEGETARIEN



lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrice	fêtons les Joseph	fêtons les Herbert
SALADE DE PATES	SALADE DE POMME DE TERRE	PIZZA AU FROMAGE	SAUCISSON A L'AIL ET CORNICHONS
SAUCISSE FUMEE	ROTI DE DINDE AU JUS	BLANQUETTE DE HARICOTS BLANCS	OEUF DUR SAUCE MORNAV
<b>FILET DE MERLU MSC A L'ESTRAGON</b>	<b>OMELETTE NATURE</b>	<b>BOULETTES AU SOJA A LA TOMATE</b>	<b>FILET DE COLIN MSC SAUCE CREME</b>
HARICOTS BEURRE PERSILLES	TOMBEE DE CHOU VERT	<b>RIZ IGP CREOLE</b>	FONDUE D'EPINARDS
LENTILLES VERTES	<b>BOULGOUR BIO A LA TOMATE</b>	CAROTTES SAUTEES	<b>TORTIS BIO</b>
MIMOLETTE	CAMEMBERT	<b>YAOURT SUCRE BIO</b>	BLEU
FROMAGE BLANC A LA CONFITURE	YAOURT AUX FRUITS	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF	ILE FLOTTANTE

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

## REPAS VEGETARIEN



## REPAS A THEME : STREET FOOD, STREET GOOD



lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
fêtons les Victorien	fêtons les Cath. de Suède	fêtons les Larissa +1h	fêtons les Habib
OEUF MIMOSA	MACEDOINE DE LEGUMES	CELERI REMOULADE	CHOU BLANC SAUCE COLESLAW
FILET DE LIEU MSC A LA DIEPPOISE 	BOULETTE FACON THAI	<b>WRAP PULLED PORK</b>	CHIPOLATAS
POULET FAÇON MARBELLA	QUICHE AU CAMEMBERT ET A LA POMME	FISH AND CHIPS	MARMITE DU PÊCHEUR AU COLIN MSC 
**	RIZ IGP PILAF 	SALADE BIO 	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 
ENDIVES BRAISEES	POIREAUX A LA CREME	Frites	BOULGOUR BIO 
TOMME NOIRE	ST NECTAIRE	YAOURT NATURE BIO 	BRIE
COUPE BANANE CHOCOLAT AMANDES	FROMAGE BLANC AROMATISE	<b>RED CAKE</b>	YAOURT AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

## Repas Végétarien



lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
fêtons les Amédée	fêtons les Hugues	fêtons les Richard	fêtons les Isidore
CREPE AU FROMAGE	CONCOMBRE BULGARE	CAROTTES RAPEES A L'ECHALOTE	SALADE DE RIZ BIO MAIS THON
TRANCHE DE JAMBON	CURRY DE POIS CHICHES	LASAGNES BOLOGNAISE	ESCALOPE DE DINDE SAUCE DIJONNAISE
OMELETTE FROMAGERE	BURRITOS DE LEGUMES (SANS POIVRONS)	LASAGNES AUX LENTILLES	WATERZOI DE COLIN MSC
RIZ SAUCE TOMATE	CHOU FLEUR ROTI A L'AIL	-	POMMES DE TERRE AU FOUR
CAROTTES FAÇON VICHY	SEMOULE BIO	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CANTAL AOP	CAMEMBERT	EDAM	YAOURT NATURE BIO
YAOURT AROMATISE	FROMAGE BLANC BIO A LA CONFITURE A LA FRAISE	FRUIT DE SAISON	PETIT SUISSE AUX FRUITS

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Cuisiné Maison

Dessert Maison

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



Lundi de Pâques

REPAS VEGETARIEN 

PÂQUES

lundi 21 avril	mardi 22 avril	jeudi 24 avril	vendredi 25 avril
fêtons les Lundi de Pâques	fêtons les Alexandre	fêtons les Fidèle	fêtons les Marc
	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE PASCALE	MACEDOINE DE LEGUMES MAYONNAISE
	CROUSTILLANT AU FROMAGE	BOULETTE D'AGNEAU AU JUS	AIGUILLETES DE POULET SAUCE TEX MEX
	FALAFELS & SAUCE	FILET DE COLIN MSC SAUCE VIERGE 	FILET DE HOKI MSC A LA DIEPPOISE 
	PETITS POIS	FRITES FRAICHES	BROCOLIS AUX OIGNONS
	COEUR DE BLE	HARICOTS VERTS BIO A L'AIL 	SEMOULE BIO 
	FOURNOLS	EMMENTAL	CAMEMBERT
	LIEGEOIS CHOCOLAT	DESSERT DE PAQUES	YAOURT AROMATISE

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.



## REPAS VEGETARIEN



## Fête du Travail

lundi 28 avril	mardi 29 avril	jeudi 01 mai	vendredi 02 mai
fêtons les Valérie	fêtons les Cath. de Sienne	fêtons les Fête du Travail	fêtons les Boris
CELERI REMOULADE	POIS CHICHE AU CUMIN		
ROUGAIL SAUCISSE FUMÉE	PASTA PARTY SAUCE AU FROMAGE		
DOS DE COLIN MSC FACON BLANQUETTE 	SAUCE BOLOGNAISE DE LENTILLES		
RIZ IGP PILAF AU THYM	HARICOT VERT BIO 		
CAROTTES BRAISÉES	MACARONIS BIO 		
YAOURT NATURE BIO 	TOMME NOIRE		
FLAN CAMEL	ILE FLOTTANTE		

Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Cuisiné Maison 

Dessert Maison 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entrainer des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

