



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	● Rosette Remp : Œuf dur / Mayonnaise	● Salade carnaval	● Salade de risonis au basilic	● Velouté de légumes Remp : Betteraves vinaigrette	● Pamplemousse Remp : Jus d'orange
PLAT PRINCIPAL	● Quenelle de brochet sauce tomate	● Filet de poulet pané	● Filet de colin sauce citron	● Chipolatas Origine : France Remp : Pané de blé / Tomate / Mozzarella	● Couscous de bœuf et ses légumes Origine : R.A.
GARNITURE	● Carottes persillées	● Haricots verts persillés	● Gratin de brocolis	● Purée de pommes de terre	● Semoule
FROMAGE	● Bûche de chèvre à la coupe	● Edam	● Bleu doux	● Fromage blanc nature sucré	● St Moret calcium
DESSERT	● Fruit	● Donut sucré	● Cocktail de fruits	● Fruit	● Yaourt aromatisé aux fruits

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements
dans le respect de l'équilibre alimentaire

REPAS ALTERNATIF					
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	● Salade de haricots beurre	● Carottes râpées / Maïs	● Choux-fleurs vinaigrette	● Salade de lentilles	● Salade de chou blanc
PLAT PRINCIPAL	●● Cappelletti au fromage sauce tomate	● Filet de poisson sauce échalote	● Filet de poulet à la moutarde Origine : France	● Sauté de veau aux champignons Origine : R.A.	● Jambon brunis Origine : France Remp : Filet de poisson aux petits légumes
GARNITURE		● Petits pois	● Boulghour	● Epinards hachés	● Gratin de crozets R.A.
FROMAGE	● Yaourt nature sucré	● Rondelé nature	● Brie à la coupe	● St Marcellin R.A. à la coupe	● Gouda
DESSERT	● Fruit	● Gâteau basque	● Liégeois au chocolat	● Fruit	● Purée de poires

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	● Terrine de légumes / Mayonnaise	● Salade de pommes de terre / Thon / Olives noires	● Salade d'endive / Tomate	● Kiwi BIO R.A. à la cuillère	● Radis / Beurre
PLAT PRINCIPAL	● Quiche de volaille R.A.	● Sauté de porc à la provençale Origine : France Remp : Pané fromager	● Rôti de veau au romarin Origine : R.A.	● Filet de poisson pané / Citron	● Sauce carbonara à la volaille
GARNITURE	● Cœur de laitue	● Purée de potiron	● Riz créole	● Printanière de légumes	● Spaghettis
FROMAGE	● Brique du Vercors R.A. à la coupe	● Fromage frais nature sucré	● Tomme blanche	● Camembert	● Emmental râpé
DESSERT	● Fruit	● Fruit	● Purée de pommes / Bananes	● Gateau au yaourt	● Flan vanille nappé caramel

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	● Macédoine de légumes	● Taboulé	● Betteraves à l'huile d'olive	● Carottes râpées	● Céleri rémoulade
PLAT PRINCIPAL	● Filet de poisson sauce crustacée	● Pilons de poulet au jus Origine : France	● Sauté de bœuf aux olives Origine : R.A.	● Rôti de porc au thym Origine : France Remp : Nuggets de blé / Ketchup	● Omelette nature BIO Origine : France
GARNITURE	● Macaronis	● Haricots verts / Champignons	● Flageolets	● Pommes frites	● Gratin de brocolis
FROMAGE	● Bûche du Pilat R.A. à la coupe	● Fromage blanc nature sucré	● Yaourt nature sucré	● St Paulin	● Cantadou ail et fines herbes
DESSERT	● Fruit	● Purée de pommes / Coings	● Fruit	● Crème dessert pralinée	● Crumble aux pommes

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 3

semaine du 1 avril 2019

au 5 avril 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	● Concombre à la ciboulette	● Pâté croûte / Cornichon Remp : Sardine / Citron	● Salade mélangée	● Salade de cœurs de palmier / Maïs	● Friand au fromage
PLAT PRINCIPAL	● Saucisse de Strasbourg Remp : Boulettes végétariennes	● Sauté de poulet au jus Origine : France	● Filet de poisson sauce ciboulette	●● Hachis parmentier Origine : France	● Sauté de veau à la moutarde Origine : R.A.
GARNITURE	● Polente R.A.	● Purée de carottes	● Epinards hachés		● Petits pois
FROMAGE	● Camembert à la coupe	● Fromage frais nature sucré	● Edam	● Tomme noire	● Vache qui rit
DESSERT	● Coupelle de fruits du verger	● Fruit	● Eclair au chocolat R.A.	● Yaourt aux fruits	● Fruit

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire

MENU PRINTEMPS 4

semaine du 8 avril 2019

au 12 avril 2019

	MENU SANS FOURCHETTE				REPAS ALTERNATIF
	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	● Batonnets de carottes sauce fromage blanc	● Duo de choux	● Macédoine de légumes	● Salade de tortis couleurs	● Betteraves vinaigrette
PLAT PRINCIPAL	● Pépites de poisson gratinées à l'emmental	● Boulettes de bœuf aux champignons Origine : France	● Saucisse de volaille	● Sauté de bœuf au jus Origine : R.A.	● Riz à la tomate
GARNITURE	● Beignets de choux-fleurs	● Semoule	● Gratin de pommes de terre	● Purée de haricots verts	● Lentilles
FROMAGE	● Gouda	● Cantafrais nature	● Tomme de Savoie R.A. à la coupe	● St Félicien R.A. à la coupe	● Yaourt nature sucré
DESSERT	● Tarte Normande	● Purée de poires	● Fromage frais aromatisé aux fruits	● Fruit	● Fruit

R.A. : Rhône-Alpes

Remp : Plat de remplacement sans porc

NB : Ce menu peut être modifié en fonction des approvisionnements dans le respect de l'équilibre alimentaire