

**SEMAINE DU 22 FÉVRIER AU 26 FÉVRIER**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade de ch-fl, dés de mimolette	Carottes râpées "magiques" (gingembre, citron)		Potage Crécy	Terrine de légumes mayo
<b>Plat principal</b>	Escalope de volaille à la crème <i>Colin à la Crème</i>	Parmentier végétarien (égrené végétal) sce tomate		Spaghettis carbonara (lardons, œufs)	Colin sce Nantua
<b>Légumes</b>	Riz aux légumes (brunoise)	Purée de pdt /sce tomate		Spaghettis au Thon sce Tomate Crème	Carottes Vichy et PdT perisillées
<b>Fromage</b>	Pett suisse Bio	Samos		Camembert	Kiri
<b>Dessert</b>	Compote poire	Bugnes		Clémentine	Yaourt aromatisé
<b>Conseil du soir</b>		Soupe de légumes au fromage fondu Salade de pâtes, œuf dur, surimi et persil Pomme			

**SEMAINE DU 1 MARS AU 5 MARS**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Céleri râpé au surimi	Salade de coquillettes à la feta		Macédoine	Betteraves rouges et dés de pomme Vte
<b>Plat principal</b>	Chili (Bœuf haché) <i>Chili au Colin</i>	Œufs durs à la florentine		Sauté de dinde au curry doux <i>Œufs Brouillés au Curry</i>	Merlu beurre citron
<b>Légumes</b>	Haricots rouge/pulpe tomate	Epinars Béchamel		Purée de brocoli/pdt	Riz au potiron
<b>Fromage</b>	Edam	Chanteneige Bio		Petit Suisse Bio nature	Carré frais
<b>Dessert</b>	Pomme locale	Gâteau maison aux pépites de chocolat		Kiwi	Crème dessert vanille
<b>Conseil du soir</b>		Velouté de carottes à l'orange Croque monsieur Fromage blanc et banane			

**SEMAINE DU 22 MARS AU 26 MARS**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Fête des couleurs Coleslaw	Salade verte aux croûtons		Salade de lentilles	Feuilleté hot-dog <i>Crêpe au Fromage</i>
<b>Plat principal</b>	Couscous Poulet <i>Merlu sce Hollandaise</i>	Bœuf Stroganoff <i>Omelette aux Herbes</i>		Burger végétal	Rondo poisson blc
<b>Légumes</b>	Semoule/légumes	Purée Crécy		Epinars à la tomate	Riz aux légumes
<b>Fromage</b>	Petit Suisse	Carré frais bio		Tomme blanche	Camembert
<b>Dessert</b>	Gâteau maison aux fruits confits	Flan caramel		Kiwi	Compote Bio
<b>Conseil du soir</b>	Potage poireaux-PdT Œuf à la coque et "mouillettes" Yaourt nature Compote				

**SEMAINE DU 29 MARS AU 2 AVRIL**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Potage de lég.frais	Pizza Mozzarella (ss jambon)		Carottes râpées	Salade de pépinettes au thon
<b>Plat principal</b>	Gratin de coquillettes au jambon et à la vache qui rit	Omelette nature		Hachis parmentier	Filet de saumon beurre citron
<b>Légumes</b>	Gratin de Coquillettes au Thon à la vache qui rit	Julienne de légumes		Hachis Parmentier de Poisson	Petits pois/carottes
<b>Fromage</b>	Chanteneige	Gouda Bio		Fromage blanc vanille	Yaourt bio nature
<b>Dessert</b>	Salade de fruits frais	Flan chocolat		Muffin	Banane
<b>Conseil du soir</b>		Salade verte au maïs Parmentier de lieu sce tomate Petit suisse			

**SEMAINE DU 8 MARS AU 12 MARS**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Chou rouge râpé, dés de comté	Concombres à la crème		Salade verte à la vinaigrette	Taboulé tutti frutti
<b>Plat principal</b>	Chipolatas Grillées <i>Poisson Pané</i>	Filet de volaille sauce yassa <i>Omelette sce Tomate</i>		Roulés au fromage	Colin aux Champignons
<b>Légumes</b>	Farfalles	Boullgour		Salade de lentilles au persil	Gratin de PdT au chou fleur bio
<b>Fromage</b>	Yaourt BIO Nature	Carré Calcium		crème dessert choc	Cantal
<b>Dessert</b>	banane	liégeois chocolat		orange	compote
<b>Conseil du soir</b>				Carotte et pomme râpées Boulettes de viande sce tomate Petits pois Yaourt	

**SEMAINE DU 15 MARS AU 19 MARS**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>	Salade d'h.verts/Betteraves Vte échalotes	Salade de pâtes,dés de fr.,carottes râpées		Pâté en croûte <i>Terrine de Légumes Mayo</i>	Salade de maïs/œuf dur
<b>Plat principal</b>	Rôti de porc au caramel <i>Trio de Poissons sce Crème</i>	Cordon bleu <i>Poisson Pané</i>		Burger de veau Marengo <i>Colin sce Tomate</i>	Raviolis au fromage sauce tomate
<b>Légumes</b>	Riz long parfumé	Gratin de poireaux		Purée de PdT	(Plat unique)
<b>Fromage</b>	Yaourt aromatisé Bio	cancoillote		Tomme Blanche	fromage blanc
<b>Dessert</b>	Kiwi	Abricot au sirop		Clémentines	Compote de pomme Bio
<b>Conseil du soir</b>					Salade verte et rondelles de radis Torti au jambon Poire au sirop, boule vanille et chocolat fondu

**SEMAINE DU 5 AVRIL AU 9 AVRIL**

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>Entrée</b>		Menu Printemps Salade de maïs et d'asperges		Macédoine mayo au paprika	Tarte au fromage
<b>Plat principal</b>	Lundi de Pâques Jour férié	Boulettes d'agneau sce provençale <i>Œufs Durs Provençale</i>		Rôti de porc à la moutarde et au miel <i>Merlu Crème Moutardée</i>	Brochette de poisson sauce normande
<b>Légumes</b>		riz		Mélange Légumes Wok	Purée aux 3 légumes
<b>Fromage</b>		Vache qui rit Bio		Coulommiers	Petit suisse aromatisé
<b>Dessert</b>		Dessert de Pâques!		Pomme Bio	Compote pomme/Banane
<b>Conseil du soir</b>				Salade verte mélangée et dés de volaille Tourte aux PdT Œuf sur le plat "trompe l'œil" (=1/2 abricot au	

**VACANCES DE PÂQUES**



 *Produit issu de l'agriculture biologique*

*SP/SV : Plat sans porc, sans viande si géré par la collectivité*

NB : La présence ou la quantité de Viande Poisson ou Œuf au Diner est à ADAPTER EN FONCTION DE L'AGE DE L'ENFANT

Menus établis sous réserve des contraintes d'approvisionnement.

**Produits de la mer :** Pêche durable selon le référentiel MSC.[www.msc.org/fr](http://www.msc.org/fr)  
**Origine des viandes :** Bœuf, Veau, Porc, Volaille : France ; Agneau : Union Européenne



Menus conformes à l'équilibre nutritionnel et aux recommandations du GEMRCN contrôlé par une Diététicienne diplômée (fréquences nutritionnelles disponibles sur simple demande)