














































































Semaine du 2 au 6 mars				
Lundi	Mardi	Mercredi : repas végétarien	Jeudi	Vendredi
Salade de pommes de terre, œufs, cornichons, mayonnaise (p.de terre  Poulet sauce estragon  Gratin de poisson dieppois Haricots verts  Fromage 	Carottes râpées  Lasagnes (plat complet) Dos de colin sauce quatre épices Pommes vapeur Yaourt sucré 	 Rougail de légumes (plat complet) (pommes de terre et carottes  Riz  Saint Nectaire Cake au chocolat 	Beignets de calamars, ketchup Duo de carottes Suisse sucré Compote 	Paupiette de veau au poivre vert Poisson pané Purée d'épinards Mimolette Fruit de saison 
Semaine du 9 au 13 mars				
Lundi : repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi: REPAS INDIEN	Vendredi
 Nuggets de blé, ketchup Coquillettes  Rouy Fruit de saison  	Potage à la tomate Parmentier de poisson  (plat complet) Yaourt sucré 	Tomate vinaigrette Daube de bœuf aux olives  Croissant au fromage Haricots verts  Gâteau de riz, crème anglaise 	Raïta de légumes(courgette, patate douce, fromage blanc, tomate bio et tandoori)  Poulet à l'indienne (émincé de poulet bio)  Dos de colin à l'indienne Lentilles  Fruit de saison  	Chou-fleur sauce cocktail  Steak de merlu, tomates cerises, épinards Beignets de brocolis Galettes st Michel  , compote
Semaine du 16 au 20 mars				
Lundi	Mardi : repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Blanquette de volaille à l'ancienne  (volaille bio) Poisson pané Penne  Edam  Fruit de saison  	 Carottes râpées   Boulettes végétales, sauce tomate Pommes noisette Yaourt sucré	Poulet rôti, crumble d'aïl  Bouchée aux fruits de mer  Purée de carottes  Cœur de Neufchâtel  Beignet fourré à la framboise Gâteau aux pommes 	Couscous(poulet, merguez) (semoule  Couscous au poisson Brie  Compote	Salade du chef (*)   Beignets de calamars, ketchup Gratin de brocolis   Gâteau aux pommes 
Semaine du 23 au 27 mars				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi : repas végétarien	Vendredi
Salade coleslaw(carottes et chou blanc bio)  Gratin de macaroni jambon, emmental  (macaroni bio) Nuggets de poisson, ketchup Jeunes carottes Fruit de saison  	Paupiette de veau, sauce forestière Dos de colin, sauce américaine Haricots verts  Yaourt aromatisé  Semoule au lait 	 Betteraves, maïs   Hachis parmentier  (égréné de bœuf bio) Omelette Purée Morbier	 Avocat vinaigrette  Tarte à l'italienne  (tomates, mozzarella, basilic) Salade verte Tome du pays de de Bray  	Mijoté de porc aux pruneaux  Poisson meunière Riz Yaourt sucré  Fruit de saison  

CES MENUS SONT COMMUNIQUEES SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS IMPREVUS

produits de saison 
 produits locaux 
 produits faits maison 

viande bovine française 
 viande porcine française 
 région Haute Normandie 
 Produits AOP

volaille française 
 produit végétarien 
 produit biologique 

(*) salade du chef : salade ,tomate,maïs, julienne de betteraves
 (**)

Repas sans viande
 Repas standard