## PROGRAMME DES REPAS DU LUNDI 07 MARS AU VENDREDI 01 AVRIL 2022

1	Lundi 7 mars 2022	Mardi 8 mars 2022	Jeudi 10 mars 2022	Vendredi 11 mars 2022
ENTRÉES	Coupelle de volaille	Velouté de légumes	Salade piémontaise	Radis au beurre
	Thon mayonnaise	Salade betteraves – maïs	Taboulé oriental	Carottes râpées Bio
PLATS	Raviolis de bœuf gratinés	Couscous végétarien	Filet de lieu sauce citron	Rôti de bœuf sauce à la fourme
				Omelette Bio ciboulette
GARNITURES	Raviolis de saumon gratinés	Semoule Bio	Carottes	Haricots beurre
			Riz	Flageolets
PRODUITS LAITIERS	P'tit roulé Fol Épi	Tomme grise	Cantal	Yaourt sucré Bio
		Edam	Saint Nectaire	Fromage blanc Bio
DESSERTS	Compote de pomme	Mousse framboise	Tarte au chocolat	Banane
	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert vanille		Trio d'agrumes à la menthe

2	Lundi 14 mars 2022	Mardi 15 mars 2022	Jeudi 17 mars	Vendredi 18 mars 2022
	Salade Marco Polo	Endives Bio et dés de feta		Pomelos
ENTRÉES	Salade de lentilles aux échalotes	Salade mêlée aux dés de fromage		Velouté de potiron
DI ATC	Sauté de bœuf sauce champignons	Œufe brouillée au framage	Repas à	Tartiflette
PLATS	Brochette de colin sauce nantua	Œufs brouillés au fromage	thème :	Pavé de poisson béarnaise
GARNITURES	Gratin de choux fleurs	Pennes du soleil		Haricots verts
GARNITURES	Quinoa Bio	refilles du solell		Pommes de terre au fromage
PRODUITS	Petit suisse sucré x 1	Saint Paulin	Voyage en	Emmental
LAITIERS	redit suisse sucie X 1	Saint Paulin	Inde	Vache qui rit
DESSERTS	Orange Bio	Fromage blanc au cassis		Purée de pomme abricot Bio
DESSERIS	Poire Bio	Yaourt aux fruits mixés		Pêche coulis framboise

3	Lundi 21 mars 2022	Mardi 22 mars 2022 MENU BIO PRINTEMPS	Jeudi 24 mars 2022	Vendredi 25 mars 2022
ENTRÉES	Rosette + cornichons	Carottes râpées Bio	Tomate balsamique	Tarte au poireaux
	Surimi mayonnaise	Concombre Bio	Batavia aux croûtons	Friand au fromage
PLATS	Sauté de veau marengo	Steak haché de bœuf Bio au jus	Cari de lentilles et courges	Couscous poulet merguez
	Filet de lieu sauce crème citron	Omelette Bio		Couscous poisson
GARNITURES	Ratatouille	Brocolis Bio	Riz	Semoule et légumes
	Blé	Frites Bio		
PRODUITS LAITIERS	Yaourt sucré	Chanteneige Bio	Camembert	Saint Nectaire
		Bûchette de chèvre Bio	Tomme blanche	Fourme d'Ambert
DESSERTS	Poire Bio	Crème dessert chocolat Bio	beignet sucré	Banane
	Kiwi	Yaourt fruits Bio	Beignet à la pomme	Pomme Bio

4	Lundi 28 mars 2022	Mardi 29 mars 2022	Jeudi 31 mars 2022	Vendredi 1 avril 2022
ENTRÉES	Céleri rémoulade	Pastèque	Carottes cuites au cumin	Tomates aux dés de brebis
	Concombre à la crème	Radis au beurre	Betteraves Bio au maïs	Salade iceberg vinaigrette
PLATS	Gnocchi à l'huile de basilic et ses légumes	Chipolatas	Rôti de dinde au curry	Rôti de bœuf + ketchup
		Quenelles Bio végétales	Moules Bio	Brochette de poisson d'avril
GARNITURES		Purée de potiron et pommes de terre	Poêlée villageoise (aubergine, petit pois, mais, champignons, poivrons)	Gratin de courgettes
			Pommes sautées	Riz à la tomate
PRODUITS LAITIERS	Fromage fondu le carré	Cantal	Petit suisse sucré	Emmental
	Petit moulé aux noix	Pont l'évêque	Yaourt nature Bio	Mimolette
DESSERTS	Pomme cuite aux amandes	flan caramel	Ananas caramel	Tarte au chocolat
	Compote pomme - banane	Petits suisses aux fruits	Banane Bio	Tarte pomme noix