




































Semaine du 20 au 24 mars 2017

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade Rochelle  (céleri rave, ananas, pomme, radis) Pâté de foie  Salade club (salade verte, tomate, épaule, émmental) Salade de papillons au pistou 	Maïs aux deux poivrons Croquant de salade  (salade composée, ananas, tomate, pêche) Salade de pommes de terre aux légumes  Salade d'endives 	Œufs durs mayonnaise  Pain de maquereau à la tomate  Salade verte Toast au camembert 	Salade chinoise  (soja, concombre, épaule, salade) Céleri rémoulade  Duo de saucissons  Pêche au thon  (pêche, batavia, thon, mayonnaise, fromage blanc, paprika)	Salade douceur  (carotte, frisée, betterave, chou blanc) Légumes à la grecque  (carottes, coriandre, oignons, concentré de tomate, choux-fleurs) Salade au brie et raisins  Salade de riz colorée (riz, olives verte et noire, haricots rouges, poivrons verts et rouges)
Nuggets de volaille  Filet de colin sauce crème	Rôti de porc au cidre  spaghetti bolognaise 	Riz à la mexicaine  Duo de poissons	Sauté de bœuf en estouffade  Rissollette de veau sauce champignons	médaillon de merlu au poivre  Pizza napolitaine 
Boulgour pilaf Poêlée du jardin	Carottes fraîches à la ciboulette spaghetti	Blettes au gratin semoule	Courgettes saveur Orientale  pommes campagnardes	riz pilaf Pêlé mêle provençal
Croûte noire Gouda Tartare ail et fines herbes Yaourt nature	Saint Paulin Montboissier Rondelé nature Yaourt nature	Yaourt aromatisé Cotentin Edam Yaourt nature	Fromy Brie Fraidou Yaourt nature	Fromage blanc Bûchette au chèvre Fondu Président Yaourt nature
Flan à la vanille Barre bretonne  Fruit de saison Mousse citron 	Fruit de saison Compotée de rhubarbe meringuée  Entremets au caramel Salade de fruits frais 	Fruit de saison Duo d'agrumes  (orange, pomelo) Matefaim aux pommes  Smoothie banane cannelle 	Moelleux myrtilles citron  Fruit de saison Mousse chocolat au lait  Roulé framboise	Pomme au four  Compote de poires Fruit de saison Liégeois au café

Plats préférés 

Innovation culinaire 

Recettes développement durable 

Recettes d'ici et d'ailleurs 



Nous avons identifié en gras un menu conseillé qui répond à un équilibre alimentaire sur la semaine

