






















lundi 1 avril 2019	mardi 2 avril 2019	mercredi 3 avril 2019	jeudi 4 avril 2019	vendredi 5 avril 2019
Salade de pâtes aux petits légumes  Salade de riz provençale Sauté de veau forestière  Haricots verts BIO au jus Emmental 80% Petit Tourtain 20% Fruit de saison* Fruit de saison*	Radis - Beurre Carottes râpées maison  Emincé de volaille BIO façon orloff Pommes sautées Yaourt aromatisé Moelleux aux amandes	Œuf dur mayonnaise Cordon bleu - Ketchup  Pâtes BIO au beurre Vache Picon Cocktail de fruits au sirop 	MENU PLAISIR Salade saveur  Couscous maison avec semoule BIO (merguez / poulet)  Cantafrais Fruit de saison*	 Salade de chou blanc BIO à l'américaine  Colin meunière - Citron Purée de betteraves et pommes de terre maison Rond des Ducs Rondelé aux noix Crème dessert chocolat Crème dessert vanille
Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits	Croissant / Yaourt / Fruit	Lait / Céréales / Compote	Sirop / Lait / Quatre-quart	Fruit / Pain / Barre de chocolat
lundi 8 avril 2019	mardi 9 avril 2019	mercredi 10 avril 2019	jeudi 11 avril 2019	vendredi 12 avril 2019
Taboulé de boulgour à la menthe  Salade de lentilles du Puy Cordon bleu - Ketchup  Carottes BIO nature Le Vosgien Chanteneige Fruit de saison* Fruit de saison* 	1/2 Pamplemousse - Sucre 70% Chou rouge aux pommes 30% Etouffade de porc sauce diable S/P: Emincé de volaille sauce diable Purée de pommes de terre BIO  Les Fripons Carré de l'Est Marbré chocolat - Crème anglaise	Pâté de campagne - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Hoky sauce aurore  Brocolis BIO au jus de légumes Fromage blanc Fruit de saison*	MENU PLAISIR Salade mélangée   Pâtes BIO à la bolognaise BIO Croclait calcium Liégeois vanille	 Carottes BIO râpées fédala maison  Duo de concombre et radis sauce à l'aneth Moules crème curry Riz Pilaf Pointe de Brie St Pa 1/2 poire sauce chocolat
Jus de fruits / Pain / Confiture de fraise	Fruit / Cake à la framboise / Fromage frais	Pain au lait / Pâte à tartiner / Jus de fruits	Fruit / Lait/ Pompom cœur cacao	Fruit / Moelleux nature / Yaourt
lundi 15 avril 2019	mardi 16 avril 2019	mercredi 17 avril 2019	jeudi 18 avril 2019	vendredi 19 avril 2019
Salade de tomates Salade Multicolore Cordon bleu - Ketchup Ratatouille / Semoule  Vache Picon Camembert Flan nappé caramel BIO	 Feuilleté au fromage  Sauté de bœuf à la tomate Trio de légumes aux carottes jaunes Coulommiers BIO Fruit de saison* Fruit de saison*	Macédoine mayonnaise  Steak haché BIO au jus Purée d'épinards St Morêt calcium Compote	MENU DE PAQUES  Œuf dur BIO mayonnaise maison  Navarin d'agneau Brunoise de légumes  Bulgy Pâtisserie Friandise	 Salade de riz BIO au thon  Colin côte d'opale Beignet de choux-fleurs Fromage blanc Fruit de saison* Fruit de saison*
Petit carré fraise / Lait / Fruit	Pain au chocolat / Sirop	Jus de fruits / Quatre-quart / Yaourt	Pain / Tome Py / Fruit	Lait / Fourré abricots / Compote
lundi 22 avril 2019	mardi 23 avril 2019	mercredi 24 avril 2019	jeudi 25 avril 2019	vendredi 26 avril 2019
FERIE LUNDI DE PAQUES 	MENU PLAISIR  Cœur de scarole Lasagne bolognaise BIO Yaourt Madeleine	Salade Strasbourgeoise  Paupiette de veau provençale Haricots verts ail et persil Fromage frais fruité Fruit de saison* 	 Crêpe au fromage Sauté de volaille sauce bourgeoise Choux-fleurs BIO aux fines herbes Fraidou Pêche au sirop	 Céleri BIO rémoulade  Saumonette sauce curry Gratin Dauphinois Coq rouge Entremet vanille
	Fruit / Croissant	Pain / Gouda / Jus de fruits	Lait / Céréales / Compote	Fruit / Pain au chocolat
lundi 29 avril 2019	mardi 30 avril 2019	mercredi 1 mai 2019	jeudi 2 mai 2019	vendredi 3 mai 2019
 Salade Parmentière  Escalope viennoise - Citron  Haricots verts BIO nature Croclait calcium Compote	 Salade de pâtes BIO à la milanaise  Sauté de veau provençale Batonnets de carottes ail et persil St Pa Fruit de saison* 	FERIE: FETE DU TRAVAIL	 MENU PLAISIR   Salade iceberg  Hachis Parmentier maison BIO Pointe de Brie Mousse au chocolat	 Salade de tomates Colin gratiné au fromage Riz BIO safrané Fromage blanc Barre marbré chocolat
Yaourt / Quatre-quart / Jus de fruits	Compote / Baguette viennoise / Barre de chocolat		Fruit / Moelleux citron / Fromage frais	Fruit / Brioche / Confiture d'abricots

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO

V2+BIO DEF