



Semaine 10 du : Lundi 06 au Dimanche 12 Mars 2017

	lundi 6 mars 2017	mardi 7 mars 2017	mercredi 8 mars 2017	jeudi 9 mars 2017	vendredi 10 mars 2017
Hors d'œuvre	Carottes râpées vinaigrette 	Macédoine de légumes		Salade iceberg 	Salade de lentilles
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Sauté de dinde à l'estragon 	Sauté de porc à la moutarde à l'ancienne 			Filet de lieu à l'oseille
Gestion des sans porc		Sauté de dinde à la moutarde à l'ancienne 		Lasagnes 	
Accompagnement	Ebly pilaf	Choux fleur 			Purée de courge
Produits laitiers	Reblochon d'Arbusigny 	Yaourt nature Bio sucré de Région 		Tartare nature	St Nectaire 
Dessert	Crème dessert Bio	Bugnes		Compote de pomme Bio Thomas Leprince 	Poires Bio de Cercier 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	



Semaine 11 du : Lundi 13 au Dimanche 19 Mars 2017

	lundi 13 mars 2017	mardi 14 mars 2017	mercredi 15 mars 2017	jeudi 16 mars 2017	vendredi 17 mars 2017
Hors d'œuvre	Salade Piémontaise à base de porc	Taboulé		Choux rouge vinaigrette	Céleri rémoulade à la moutarde à l'ancienne
Gestion des sans porc	Salade de pomme de terre au thon				
Plat Principal	Steak haché sauce barbecue	Pavé de colin meunière		Tartiflette	Sauté de veau façon Marengo
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Jeune carottes	Brocolis		Tartiflette au jambon de dinde	Printanière de légumes
Produits laitiers	Tome de Savoie	Samos		Fromage blanc de Région aux myrtilles	Buchette de chèvre
Dessert	 Orange à bouche Bio	 Poires Bio de Région			Riz au lait
Pain	 Pain	 Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

Semaine 12 : Lundi 20 au Dimanche 26 Mars 2017

	lundi 20 mars 2017	mardi 21 mars 2017	mercredi 22 mars 2017	jeudi 23 mars 2017	vendredi 24 mars 2017
Hors d'œuvre	Duo de panais et carottes rapés 	Choux fleurs Bio vinaigrette		Œuf dur mayonnaise	Betterave vinaigrette
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Bœuf Stroganoff 	Emincé de dinde à la crème 		Sauté de porc au caramel	Pavé de saumon à l'aneth 
Gestion des sans porc				Sauté de veau au caramel	
Accompagnement	Gratin de courgettes	Ebly		Purée de pomme de terre	Riz pilaf
Produits laitiers	Camembert Bio 	Fromage blanc d'Epagny 		Gouda	Carré frais Bio
Dessert	Beignet framboise	Ananas frais 		Kiwi Bio 	Pommes Bicolor 
Pain	Pain	Pain 		Pain	Pain 

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G.E.M ,R.C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	

Semaine 13 du : lundi 27 Mars au Dimanche 02 Avril 2017

	lundi 27 mars 2017	mardi 28 mars 2017	mercredi 29 mars 2017	jeudi 30 mars 2017	vendredi 31 mars 2017
Hors d'œuvre	Radis beurre	Pâté croute		Salade verte	Haricots verts en salade
Gestion des sans porc		Terrine de poisson			
Plat Principal	Escalope de dinde viennoise	Blanquette de veau		Boulettes de bœuf sauce barbecue	Quenelle de brochet sauce Nantua
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Penne rigatte	Jeunes carottes confites		Coquille Bio	Riz Bio pilaf
Produits laitiers	St Paulin	Yaourt nature sucré Bio de Région 		Vache qui rit	Edam
Dessert	Compote de pommes poires Bio Thomas Leprince 	Orange 		GATEAU D'ANNIVERSAIRE	Pommes 
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G.E.M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais	

Semaine 14 du : Lundi 03 au Dimanche 09 Avril 2017

	lundi 3 avril 2017	mardi 4 avril 2017	mercredi 5 avril 2017	jeudi 6 avril 2017	vendredi 7 avril 2017
Hors d'œuvre	Pizza bande	Betterave Bio vinaigrette		Carottes jaunes râpées vinaigrette	Salade de lentilles
Gestion des sans porc					
Plat Principal	Steak haché façon Bordelaise	Sauté de porc aux champignons		Chili Con Carne	Filet de cabillaud beurre blanc
Gestion des sans porc		Sauté de dinde au champignons			
Accompagnement	Brocolis Bio	Semoule		Riz	Epinards Bio béchamel
Produits laitiers	Cantal Jeune	Comté		Yaourt nature sucré Bio	Tome noire
Dessert	Pomme de Région	Poire de Région		Salade de fruits exotique	Tarte citron
Pain	Pain	Pain		Pain	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:	 Porc Français	 Volaille Française	 Appellation d'origine protégée	 Produits frais
	 Bœuf Français	 Produits local	produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)	 Poisson frais



Semaine 15 du : Lundi 10 au Dimanche 16 Avril 2017

	lundi 10 avril 2017	mardi 11 avril 2017	mercredi 12 avril 2017	jeudi 13 avril 2017	vendredi 14 avril 2017
Hors d'œuvre	Salade Strasbourgeoise à base de porc	Poireaux vinaigrette		Salade verte 	Salade d'endives 
Gestion des sans porc	Salade de pomme de terre au hareng				
Plat Principal	Fricassé de dinde au curry 	Bolognaise 		Paupiette de veau au jus	Filet de lieu à l'escabèche 
Gestion des sans porc					
Accompagnement	Petit pois carottes	Spaghetti Bio		Purée de pomme de terre	Riz Bio pilaf
Produits laitiers	Reblochon Bio d'Arbusigny 	Emmental râpé		Kiri	Brie de Meaux 
Dessert	Pomme de de Région 	Ananas 		Compote de pommes poires Bio Thomas Leprince 	Abricot au sirop
Pain	Pain	Pain		Pain 	Pain

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements

Menus validé par Mme PETRI Sophie Diététicienne 1001 repas et Conforme au G,E,M ,R,C,N obligatoire depuis le 1er octobre 2011

Logos:		Porc Français		Volaille Française		Appellation d'origine protégée		Produits frais
		Bœuf Français		Produits local		produit labellisé A.B.* (* issu de l'agriculture biologique)		Poisson frais

