



Semaine du 02 au 06 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Salade de lentilles	Carottes râpées locales		Macédoine mayonnaise	Pomelos et sucre
Salade de pâtes locales (échalotte, tomate, poivron)	Salade verte et oignons frits		Mâche et betteraves locales	Céleri local râpé aux pommes
Pizza au fromage	Sauté de dinde locale sauce provençale		Pot au feu (paleron local)	Poisson pané frais et quartier de citron
Tarte provençale (courgette, aubergine, oignon, poivron)	Chili con carne charolais		Echine 1/2 sel locale, saucisson à l'ail, saucisse de francfort (*)	Filet de hoki MSC sauce crème herbes
Salade verte	Semoule BIO		Légumes pot au feu (carotte, chou, navet, poireau, pommes de terre)	Haricots verts persillés
	Riz BIO		Choucroute et pommes de terre	Epinards branches béchamel
Yaourt nature et sucre	Montboissé		Coulommiers	Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire
Gouda	Fromage frais aux fruits		Petit fromages frais aux fruits	Fraidou
Poire locale	Flan vanille napé caramel		Fruit de saison	Donut's
Pomme locale	Flan au chocolat		au choix	Beignet au chocolat et noisettes



Semaine du 09 au 13 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	Crêpe fromage		Raïta de concombres locaux	Salade verte et maïs
Salade verte et miettes de surimi	Bûche mi-chèvre et son toast sur lit de salade verte		Céleri local en rémoulade au curry	Endives locales et dés de bleu
Côte de porc local sauce charcutière (*)	Pavé de merlu MSC sauce armoricaine		Dahl de lentilles locales	Cordon bleu (volaille)
Bolognaise de canard	Dés de poisson MSC sauce citron		Curry de légumes (carotte, courgette, haricot plat, pois chiche)(plat complet)	Bifteck haché charolais au jus
Pennes BIO	Carottes locales		Riz à l'indienne	Brocolis persillés
Potatoes	Haricots beurre à la tomate		(pdt locale)	Courgettes à l'ail
Tomme blanche	Petit fromage frais aux fruits		Vache qui rit	Edam
Yaourt nature et sucre	Fourme d'Ambert AOP		Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire	Yaourt à la pulpe de fruits
Mousse au chocolat au lait	Pomme locale		Fruit de saison	Cake pralines roses (farine locale)
Mousse au café	Poire locale		au choix	Cake nature (farine locale)



## Semaine du 16 au 20 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves locales	Carottes râpées locales		Œuf dur mayonnaise	Salade verte et noix
Salade de cœurs de palmier et maïs	Concombre local en rondelles		Tarte au fromage	Radis noirs en rémoulade
Saucisse fumée locale (*)	Sauté de boeuf local au thym		Couscous végétarien (tomate, pois chiche, fève de soja)	Pavé de colin MSC à l'armoricaine (paprika, tomate, crème, fraîche)
Sauté de dinde locale sauce colombo	Paupiette de veau sauce forestière		Sauce aux 3 fromages (mozzarella, bleu, fromage italien)	Filet de hoki MSC sauce fines herbes
Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre)	Petits pois extra fins		Semoule	Riz cuisiné pilaf
Blé local	Haricots verts persillés		Coquillettes	Pommes vapeur locales
Petit trôo	Petit fromage frais nature		Yaourt aromatisé	Saint Paulin
Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire	Munster AOP		Cantafrais	Petit fromage frais aux fruits
Poire locale	Eclair au chocolat		Fruit BIO	Purée de pommes locales du chef
Pomme locale	Choux crème		au choix	Purée de pommes locales à la cannelle



## Semaine du 23 au 27 Mars 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Crêpe au fromage	Concombre local en rondelles		Fond d'artichaut	Salade verte et oignons frits
Buche mi-chèvre et son toast sur lit de salade verte	Endives locales et dés de brebis		Betteraves locales	Salade coleslaw locale
Poulet rôti au jus	Nuggets de blé et dosette ketchup		Viande cassoulet (echine 1/2 sel, saucisse de toulouse, saucisson à l'ail) (*)	Pavé de merlu MSC sauce basilic
Bœuf local sauce bourguignone	Quenelle nature sauce aurore		Œufs à la coque et ses mouillettes	Poisson pané et quartier de citron
Carottes locales	Riz		Haricots blancs locaux BIO sauce tomate	Ratatouille à la niçoise
Epinards branches BIO béchamel	Fusilli		Potatoes	Poêlée méridionale (haricot vert, salsifi, aubergine, poivron, oignon)
Emmental	Cantadou ail et fines herbes		Camembert	Yaourt nature et sucre
Petit suisse nature et sucre	Yaourt aromatisé		Petit fromage frais aux fruits	Fourme d'Ambert AOP
Pomme locale	Ile flottante sauce chocolat		Fruit de saison	Moelleux au chocolat et pépites (farine locale)
Poire locale	Ile flottante sauce caramel		au choix	Cake nature (farine locale)



Semaine du 30 Mars au 03 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Carottes râpées locales	Betteraves locales		Salade de lentilles locales	Guacamole et chips de maïs
Endives locales et dés de mimolette	Macédoine vinaigrette		Filet de hareng, pdt locale à l'huile	Poivrons façon salsa et chips de maïs
Emincé de porc local au caramel (*)	Brandade de poisson MSC (pdt fraîche locale)		Rôti de veau AGB Jus de rôti	Fajitas végétales (haricot rouge, carotte, maïs, oignon, tomate,
Bifteck haché charolais au jus	Pavé de hoki MSC sauce crème herbes		Cordon bleu (volaille)	Chili sin carne (haché végétal)
Choux fleurs béchamel	Purée de pommes de terre locales		Haricots verts à l'ail	Riz
Petits pois extra fin	Pommes noisettes		Brocolis persillés	
Cantafrais	Petit suisse nature et sucre		Yaourt aromatisé	Munster AOP
Fromage frais aux fruits	Montboissié		Petit moulé	Fromage frais vanille
Semoule au lait	Pomme locale		Fruit de saison	Compote allégée pommes et fraises
Riz au lait	Poire locale		au choix	Compote allégée pommes et abricots



## Semaine du 06 Avril au 10 Avril 2020

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Mortadelle et cornichon (*)	Concombres en rondelle local		Salade fraîcheur de printemps frais (SV fraîche, pomme, céleri, cerfeuil)	Salade de pâtes locales
Sardine à l'huile et beurre	Endives locales et croûtons		Salade fraîcheur d'agrumes (SV fraîche, segments de pomelos, mandarine)	Taboulé de petit épeautre BIO local
Boulettes de mouton sauce façon orientale (oignon, tomate, persil, ail, épices)	Sauté de porc local sauce façon grand-mère (*)		Garniture façon vol au vent (quenelles, carottes, petits pois, butternut, Légumes caponata (courgette, oignon, olive, poivron, tomate))	Poisson pané frais et quartier de citron
Sauté de bœuf local sauce marocaine	Poulet rôti sauce paprika persil			Filet de lieu sauce au curry
Semoule BIO	Jardinière et pommes vapeur		Riz	Epinards branches en béchamel
Potatoes	Carottes locales		Serpentini	Courgettes persillées
Petit suisse nature et sucre	Tomme blanche		Petit cotentin	Fromage blanc (seau) de la laiterie de Montoire
Camembert	Yaourt aromatisé		Yaourt nature brassé et sucre	Vache qui rit
Fruit de saison	Flan à la vanille nappé caramel		Gâteau type financier (chocolat, poire, amande)(farine)	Pomme locale
au choix	Flan au chocolat		Cake patate douce, coco et citron vert (farine locale)	Poire locale