

# Menus du 15 mars au 14 mai 2021



lundi 15 mars	mardi 16 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
COLESLAW VINAIGRETTE (M. MARTIN - CHARBUY)	POTAGE DE LÉGUMES	SALADE VERTE ET CHEDDAR ROUGE RÂPÉ VINAIGRETTE	CONCOMBRES VINAIGRETTE À LA MENTHE
CORDON BLEU DE VOLAILLE	GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE À TARTIFLETTE	SHEPHERD'S PIE (AU BŒUF BIO)	RÔTI DE PORC AU JUS
HARICOTS BEURRE			CHOU-FLEUR PERSILLÉ
VACHE QUI RIT BIO	YAOURT NATURE	MIMOLETTE	FROMAGE BLANC BIO (FERME ADÈLE - MONTLASSOIS)
FLAN NAPPÉ	ORANGE BIO	APPLE CRUMBLE CAKE (FARINE BIO - M. FAUCHEUX - LUCY S/ YONNE)	POIRE AU SIROP
lundi 22 mars	mardi 23 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
POIS CHICHES BIO VINAIGRETTE	PÂTÉ DE FOIE & SES CORNICHONS	POTAGE DE LÉGUMES	BETTERAVES BIO EN VINAIGRETTE
STEAK HACHÉ AU JUS	FILET DE COLIN LIEU SAUCE À L'ANETH	ALLUMETTES DE DINDE FAÇON CARBONARA	JAMBALAYA DE LÉGUMES
CAROTTES AU MIEL ET ROMARIN	SEMOULE BIO	MACARONIS	RIZ BIO
CHAOURCE	YAOURT NATURE	GOUDA	CRÈME ANGLAISE
CRÈME DESSERT AU CAMEL	KIWI BIO	ANANAS FRAIS	GÂTEAU AUX NOISETTES (FARINE BIO - M. FAUCHEUX - LUCY S/ YONNE)
lundi 29 mars	mardi 30 mars	jeudi 01 avr.	vendredi 02 avr.
HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	TOMATE VINAIGRETTE AUX FINES HERBES	TARTINADE AUX ŒUFS
NORMANDIN DE VEAU AU JUS	FILET DE POULET AUX HERBES DE PROVENCE	CHILI SIN CARNE	FILET DE COLIN D'ALASKA SAUCE CRUSTACÉS
PENNES	GRATIN DE CHOUX FLEUR	RIZ BIO	ÉPINARDS À LA CRÈME
SUISSE SUCRÉ	BÛCHETTE MI- CHÈVRE	EDAM BIO	PETIT MOULÉ NATURE
KIWI	COMPOTE POMMES-POIRES	BANANE BIO	GÂTEAU DE PÂQUES AU CHOCOLAT (FARINE BIO - M. FAUCHEUX - LUCY S/ YONNE)
lundi 05 avr.	mardi 06 avr.	jeudi 08 avr.	vendredi 09 avr.
	ROSETTE & SES CORNICHONS	HARICOTS BEURRES VINAIGRETTE	CAROTTES RÂPÉES (M. MARTIN - CHARBUY)
FÉRIÉ	BOULETTES DE BŒUF BIO SAUCE PAPRIKA	CHUNK DE COLIN POISSON AUX ÉPICES DU SOLEIL	GRATIN DE COQUILLETES BIO, PETITS POIS, BÉCHAMEL FROMAGÈRE
	POMMES DE TERRE SAUTÉES	RATATOUILLE	
	VACHE QUI RIT BIO	CRÈME ANGLAISE	GOUDA
	COMPOTE POMMES-ANANAS	GÂTEAU BASQUE	YAOURT BRASSÉ À LA VANILLE (FERMIÈRE DE CHICHERY)

# Menus du 15 mars au 14 mai 2021



lundi 26 avr.	mardi 27 avr.	jeudi 29 avr.	vendredi 30 avr.
RADIS - BEURRE	TABOULÉ (SEMOULE BIO)	CONCOMBRES SAUCE AU FROMAGE BLANC	SALADE DE POMMES DE TERRE AUX OIGNONS ROUGES
SAUTÉ DE PORC AU CURRY (MAISON HUGUIER - ARCIS S/ AUBE)	STEAK HACHÉ À LA MOUTARDE	BOLOGNAISE DE LÉGUMES	FILET DE MERLU À L'OSEILLE
POTATOES	POÊLÉE DE LÉGUMES	COQUILLETES BIO	ÉPINARDS AU BEURRE
PETIT SUISSE SUCRÉ	MAASDAM BIO	EMMENTAL RÂPÉ BIO	BRIE
KIWI	ANANAS FRAIS	COMPOTE POMMES BIO	YAOURT BRASSÉ À LA FRAISE (FERMIÈRE DE CHICHERY)
lundi 03 mai	mardi 04 mai	jeudi 06 mai	vendredi 07 mai
CRÊPE AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES (M. MARTIN - CHARBUY)	SALADE VERTE VINAIGRETTE AU CIDRE	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE À L'AIL
OMELETTE	NUGGETS DE VOLAILLE - KETCHUP	BOEUF FAÇON BOURGUIGNON 'PÉCHERY-BROSSES)	SAUCISSE FUMÉ
RATATOUILLE	FARFALLES	POMMES DE TERRE VAPEUR	CHOUX VERT
EDAM BIO	PETIT MOULÉ NATURE	TOMME BLANCHE	CANCOILLOTTE
COMPOTE POMME FRAISE	BANANE BIO	PÊCHE AU SIROP	GAUFRE
lundi 10 mai	mardi 11 mai	jeudi 13 mai	vendredi 14 mai
CONCOMBRES VINAIGRETTE CIBOULETTE	SALADE DE RISONI, TOMATES, MAÏS		
HACHIS PARMENTIER AU BOEUF BIO	PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT	FÉRIÉ	LIBÉRE
	COURGETTES À LA SAUCE TOMATE		
CARRÉ DE LIGUEIL	CAMEMBERT BIO		
POMME	CHOCOLAT LIÉGEOIS		