










	Lundi 04 Mars	Mardi 05 Mars	Mercredi 06 Mars	Jeudi 07 Mars	Vendredi 08 Mars
Entrées	Salade de betterave locale Vinaigrette moutarde locale	Carottes râpées locales vinaigrette moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>	Endives locales et noix <i>Fruits à coque</i>	Salade de lentilles locales	Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Sauté de boeuf local sauce façon orientale <i>Gluten, Lait</i>	Poulet rôti	Célerimentier de canard (purée céleri, pdt fraîche locale) <i>Céleri, Gluten, Lait</i>	Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>	Pavé de merlu sauce fines herbes <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Légumes couscous <i>Céleri, Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i>  Boulgour <i>Gluten</i>	Gratin de brocolis		Salade verte	Riz
Produits Laitiers	Fourme d'ambert AOP  <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Gouda <i>Lait</i>	Fromage blanc nature <i>Lait</i>	Petit Cotentin <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Doughnut <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Purée de pommes et poires locales du chef 	Fruit local	Flan au chocolat <i>Lait</i>

	Lundi 11 Mars	Mardi 12 Mars	Mercredi 13 Mars	Jeudi 14 Mars	Vendredi 15 Mars
Entrées	Potage de légumes aux vermicelles <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Concombres en rondelle local  Vinaigrette moutarde locale	Velouté de butternut locale et vache qui rit <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Salade verte fraîche locale  croûtons <i>Gluten, Lait</i>  vinaigrette à l'échalote <i>Sulfites</i>	Oeuf dur <i>Oeufs</i>  Mayonnaise dosette <i>Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>
Plats	Potimontier de boeuf (pdt locale) <i>Céleri, Gluten, Soja</i>	Cordon bleu <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Rôti de boeuf local  Jus de rôti <i>Gluten, Lait</i>	Sauté de dinde fermière aux petits oignons  Sauté de porc  Sauce fermière	Pavé de colin à l'armoricaine (paprika, tomate, crème fraîche)
Garnitures	Salade verte	Haricots blancs coco sauce tomate <i>Céleri, Gluten, Lait, Soja</i>	Coquillettes locales	Haricots verts persillés	Semoule <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>	Cantafrais <i>Lait</i>	Yaourt nature brassé de la fromagerie Maurice	Camembert <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Ile flottante <i>Oeufs</i>	Fruit BIO 	Brownie mexicain du chef (à base de haricots rouges)  <i>Lait, Oeufs, Soja</i>	Fruit local

	Lundi 18 Mars	Mardi 19 Mars	Mercredi 20 Mars	Jeudi 21 Mars	Vendredi 22 Mars
Entrées	Salade de pomme de terre, Salade de pomme de terre <i>Moutarde, Sulfites</i>	Endives locales et dés d'emmental <i>Lait</i>  Vinaigrette moutarde locale	Salade coleslaw (Carotte, chou blanc, oignon, mayonnaise)	Potage de poireaux et pommes de terre	Pomelos et sucre
Plats	Sauté de dinde locale  Sauce paprika au persil <i>Lait</i>	Francfort de volaille  Rougail de saucisses locales*	Oeuf à la coque et pain de mie <i>Gluten, Oeufs, Soja</i>	Rôti de veau AGB   Jus de rôti <i>Gluten, Lait</i>	Dés de poisson sauce bretonne
Garnitures	Poêlée de légumes BIO (courgettes, carottes et pommes de terre)  <i>Céleri, Soja</i>	Riz	Frites au four	Petits pois mijotés	Purée de pommes de terre fraîche locales
Produits Laitiers	Cantal AOP  <i>Lait</i>	Vache qui rit <i>Lait</i>	Petit Orléanais foin	Yaourt aromatisé <i>Lait</i>	Mimolette <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Purée de pommes locales du chef 	Mix lait mandarine a la vanille <i>Lait</i>	Fruit local	Mousse au chocolat au lait <i>Lait</i>

	Lundi 25 Mars	Mardi 26 Mars	Mercredi 27 Mars	Jeudi 28 Mars	Vendredi 29 Mars
Entrées	Concombres en rondelle local vinaigrette aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade de blé et petits légumes	Salade verte fraîche locale Et miettes de surimi <i>Crustacés, Gluten, Oeufs, Poissons</i>	Potage Darblay (poireaux, navets et carottes)	Chou blanc BIO  Vinaigrette moutarde locale
Plats	Boulettes de mouton sauce tomate	Poisson pané frais <i>Gluten, Poissons</i> et quartier de citron	Sauté de boeuf local Sauce poivrade <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Rôti de dinde au jus <i>Gluten, Lait</i> Echine demi sel* Jus de rôti <i>Gluten, Lait</i>	Filet de lieu sauce basilic
Garnitures	Pennes BIO  <i>Gluten</i>	Carottes locales sauce crème <i>Lait, Moutarde, Sulfites</i>	Purée Dubarry (chou fleur et pommes de terre) <i>Lait</i>	Lentilles locales mijotées <i>Céleri</i>	Ratatouille à la niçoise et pommes de terre lamelles
Produits Laitiers	Cantadou ail et fines herbes <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>	Saint Nectaire AOP  <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Petit fromage frais aux fruits <i>Lait</i>
Desserts	Crème dessert vanille de la fromagerie Maurice	Fruit	Semoule au lait <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit local	Cake au chocolat du chef (farine locale) 

	Lundi 01 Avril	Mardi 02 Avril	Mercredi 03 Avril	Jeudi 04 Avril	Vendredi 05 Avril
Entrées	Carottes râpées locales  Vinaigrette au miel et moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>	Salade verte fraîche locale  oignons frits <i>Gluten</i>  Vinaigrette moutarde locale	Guacamole <i>Lait, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>  Chips de maïs	Céleri rémoulade <i>Céleri, Moutarde, Oeufs, Sulfites</i>	Salade de betterave locale
Plats	Cordon bleu <i>Gluten, Lait, Soja</i>	Sauté de boeuf local  Sauce bouguignonne <i>Gluten, Lait, Sulfites</i>	Chili sin carne (haché végétal) <i>Soja</i>	Rôti de dinde au jus <i>Gluten, Lait</i>  Rôti de porc* au jus	Pavé de colin sauce bercy (persil, échalote) <i>Gluten, Lait, Poissons</i>
Garnitures	Gnocchetti <i>Gluten</i>	Trio de légumes au gratin (carotte, courgette, chou fleur)	Riz	Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt fraîche) <i>Lait, Oeufs</i>	Semoule BIO  <i>Gluten</i>
Produits Laitiers	Cantafrais <i>Lait</i>	Yaourt nature <i>Lait</i>	Fromage blanc aromatisé <i>Lait</i>	Fourme d'ambert AOP  <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>
Desserts	Compote de pommes allégée saveur biscuit	Tarte au flan <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Fruit	Ile flottante <i>Oeufs</i>	Fruit local