



23 février

au

27 février



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carotte rapée

Chou rouge et blanc
à l'huile de sésame

PLAT

Nuggets de poisson

Lasagnes

Joue de porc

Steak haché de
bœuf au jus

Gratin de légumes
et pomme de terre



GARNITURE

Blé

chou fleur



Epinards à la crème



Mélange de
céréales

Flan de potiron



LAITAGE

Yaourt local



Abondance AOP

Gouda BIO



Petit suisse
aromatisé

Carré croc lait BIO



DESSERT

Fruit BIO



Banana bread



Fruit BIO



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



2 mars

au

6 mars



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade verte au
maïs



Toast de houmous



PLAT

Blanc de volaille à
la crème

Ragoût de boeuf et
porc bourguignon

Sauté de poulet
sauce ciboulette

Poisson sauce
andalouse

Chili sin carne



GARNITURE

Petit pois

Haricots verts



Semoule



Pôlée de
champignons

Riz BIO



LAITAGE

Fromage blanc aux
fruits

Yaourt nature

Crème de gruyère

Yaourt local

Camembert



DESSERT

Rose des sables



Fruit BIO



Fruit BIO



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur

Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



9 mars



au

13 mars

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Carottes râpées BIO
au citron



Céleri mayonnaise

PLAT

Sauté de porc Local
au caramel



Tortellini ricotta
épinards



Boulettes d'agneau
sauce tomate

Pot au feu de bœuf
et porc à l'Espanol



Nuggets de poisson

GARNITURE

Riz BIO



Epinards à la crème

Polenta

Légumes du pot

Frites



LAITAGE

Petit suisse
aromatisé

Petit moulé ail et
fines herbes

Yaourt local



Carré de l'est

Comté AOP

DESSERT

Fruit BIO



Gateau au chocolat
à la banane

Fruit BIO



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur



Préparé
par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



16 mars



au

20 mars

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Inde

Samoussa

ENTREES

Salade verte BIO



PLAT

Filet de poisson
sauce persillée

Sauté de bœuf au
jus



Boulettes de volaille
sauce libanaise

Mac and cheese



Poulet Tandoori

GARNITURE

Boulgour

Haricots plats

Semoule



Courgettes en dés

Riz basmati

LAITAGE

Coulommiers

Cantal AOP

Yaourt local de la
Ferme



Camembert AOP

Yaourt local



DESSERT

Fruit BIO



Brownie



Fruit BIO



Végétarien



Les produits
biologiques



Produits de la Ferme de
Coeur

Préparé
par notre chef

Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



23 mars

au

27 mars



NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Mousse de betterave et chèvre au noix

Salade verte au maïs

Carottes râpées à l'orange



PLAT

Saucisse de Morteau IGP

Raclette, assiette de charcuterie

Navarin de veau

Tajine de poulet

Rougail de pois chiche



GARNITURE

Lentilles



Pomme vapeur



Courge



Semoule aux légumes

Riz basmati

LAITAGE

Yaourt nature

Fromage blanc au miel

Edam

Yaourt local de la Ferme



Gouda

DESSERT

Végétarien



Les produits biologiques



Produits de la Ferme de Coeur

Cookie orange et chocolat



Préparé par notre chef



Fruit Bio



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !



Madeleine



30 mars

au

3 avril

NOM DU RESTAURANT



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Salade verte BIO



Salade de Riz



PLAT

Sauté de dinde à la provençale

Fish Burger

Veau marengo

Omelette



GARNITURE

Brocolis BIO



Cassoulet de toulouse



Frites

Carottes Vichy



Poêlée de légumes et pommes de terre

BIO



LAITAGE

Comté AOP

Fromage bûchette

Yaourt aux fruits

Yaourt BIO



Mimolette

DESSERT

Gâteau à l'ananas



Fruit BIO



Fruit BIO



Végétarien



Les produits bio



Produits de la Ferme de Coeur

Préparé par notre chef



Les produits locaux

Nous te souhaitons un bon appétit !

