






















Collège

Collège

	Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
Entrées	Crêpe au fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Carottes râpées  <i>Moutarde, Sulfites</i>		Pâté de campagne* <i>Gluten, Lait, Moutarde, Soja</i> et cornichon <i>Moutarde</i> Tartinade de haricots blancs du chef	Potage poireaux pdt 
Plats	Sauté de veau  sauce diablo <i>Céleri, Lait, Sulfites</i> Galette boulgour pois chiches emmental <i>Gluten, Lait</i>	Chili sin carne  et riz 		Pavé de merlu PMD sauce fines herbes <i>Céleri, Gluten, Lait, Poissons</i> Haricot vert'mentier (haché végétal) <i>Céleri, Lait, Soja</i>	Pizza au fromage <i>Gluten, Lait</i>
Garnitures	Chou fleur  béchamel <i>Céleri, Gluten, Lait</i>			Purée de haricots verts  <i>Lait</i>	Salade verte  Vinaigrette maison  <i>Moutarde, Sulfites</i>
Produits Laitiers	Tomme blanche <i>Lait</i>	Pont l'Evêque  <i>Lait</i>		Yaourt nature  local de Sigy <i>Lait</i>	Gorgonzola  <i>Lait</i>
Desserts	Fruit 	Coupelle de purée de pommes et bananes 		Assiette de fruits frais	Fromage blanc  façon Straciatella <i>Gluten, Lait, Soja</i>

Collège

Collège

	Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
Entrées	Salade de betteraves  <i>Moutarde, Sulfités</i>	Chou rouge  Vinaigrette  à l'échalote <i>Sulfités</i>		Potage cultivateur  (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois)	Saucisson à l'ail* Rillettes de maquereaux <i>Céleri, Lait, Moutarde, Oeufs, Poissons, Sulfités</i> Carotte, houmous et betterave <i>Lait</i>
Plats	Filet de lieu frais sauce citron persillée <i>Poissons</i> Sauce caponata (courgette BIO, olive, poivron) <i>Sulfités</i> Emmental râpé <i>Lait</i>	Escalope de dinde  au jus <i>Céleri, Lait</i> Sauce piperade Emmental râpé <i>Lait</i>		Omelette  <i>Lait, Oeufs</i> Ketchup <i>Céleri</i>	Cordon bleu de volaille <i>Gluten, Lait, Soja</i> Crispidor à l'emmental <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Garnitures	Coquillettes  <i>Gluten</i>	Riz 		Pommes noisette	Purée Crecy  (PDT fraîche et carotte)
Produits Laitiers	Saint Nectaire  <i>Lait</i>	Coulommiers <i>Lait</i>		Gouda <i>Lait</i>	Tomme blanche <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Lacté saveur vanille <i>Lait</i>		Fruit 	Fruit















Collège

Collège

	Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 01 Avril	Vendredi 02 Avril
Entrées	Salade de riz composée Vinaigrette maison <i>Moutarde, Sulfites</i>	Emincé d'endives vinaigrette moutarde à l'ancienne <i>Moutarde, Sulfites</i>		Friand au fromage <i>Gluten, Lait, Oeufs</i> Guacamole au fromage blanc du chef <i>Lait</i> Chips de maïs Crêpe aux champignons <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>	Salade verte Vinaigrette maison <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats	Sauté de dinde LBR façon fermière <i>Céleri, Lait</i> Grinioc épautre et légumes <i>Céleri, Gluten</i>	Haricots rouges et maïs façon mexicaine		Saucisse de Francfort * Boulette de soja tomatée <i>Soja</i> Sauce paprika au persil <i>Céleri, Lait</i>	Sauté de boeuf sauce piquante Quenelle sauce tomate <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Garnitures	Epinards branche au jus <i>Céleri, Lait</i>	Boulgour <i>Gluten</i>		Carottes fraîches Lentilles mijotées <i>Céleri</i>	Riz pilaf
Produits Laitiers	Petit suisse nature <i>Lait</i>	Brie <i>Lait</i>		Pont l'Evêque <i>Lait</i>	Petit Cotentin <i>Lait</i>
Desserts	Fruit	Fruit		Fruit	Compotée pomme, betterave du chef sur fraises fraîches

















Collège

Collège

	Lundi 05 Avril	Mardi 06 Avril	Mercredi 07 Avril	Jeudi 08 Avril	Vendredi 09 Avril
Entrées		Emincé d'endives  Vinaigrette maison  <i>Moutarde, Sulfites</i>		Houmous de carotte du chef et chip's de maïs <i>Lait</i>	Salade fraîcheur de printemps  (SV, pomme, céleri, cerfeuil) <i>Céleri</i> Vinaigrette  aux herbes <i>Moutarde, Sulfites</i>
Plats		Sauté de porc  sauce moutarde <i>Moutarde, Sulfites</i> Curry de pommes de terre, courgette, carotte, pois chiche  et haricots plats <i>Céleri, Lait, Moutarde</i>		Couscous de légumes  <i>Gluten, Moutarde, Soja, Sulfites</i>	Sauté de veau LBR au romarin <i>Céleri, Lait</i> Clafoutis printanier BIO, pdt  et mozzarella <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Garnitures		Purée de pommes de terre  <i>Lait</i>			Haricots verts  Mâche
Produits Laitiers		Vache qui rit <i>Lait</i>		Petit suisse nature  <i>Lait</i>	Petit Moulé ail et fines herbes <i>Lait</i>
Desserts		Yaourt nature  local de Sigy <i>Lait</i>		Orange  Ananas au sirop d'orange et paprika Abricot sec <i>Sulfites</i>	Moelleux  choco pépite du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs, Soja</i>

Collège

Collège

	Lundi 12 Avril	Mardi 13 Avril	Mercredi 14 Avril	Jeudi 15 Avril	Vendredi 16 Avril
Entrées	Salade de betteraves  <i>Moutarde, Sulfites</i>	Chou blanc  <i>Moutarde, Sulfites</i>		Carottes râpées  <i>Moutarde, Sulfites</i> et maïs 	Salade de blé bio, concombre à la menthe <i>Gluten</i>
Plats	Sauté boeuf  printanier <i>Céleri, Lait</i> Haricots rouges et maïs façon mexicaine 	Pâtes ratatouille et lentilles corail (lentilles corail)  <i>Gluten, Oeufs</i>		Nuggets de poulet <i>Gluten</i> Nuggets de blé <i>Céleri, Gluten</i>	Fondant  au fromage de brebis du chef <i>Gluten, Lait, Oeufs</i>
Garnitures	Boullgour  <i>Gluten</i>			Purée de choux de bruxelles au fromage (PDT  locale)	Salade verte  Vinaigrette maison  <i>Moutarde, Sulfites</i>
Produits Laitiers	Saint Nectaire  <i>Lait</i>	Edam <i>Lait</i>		Yaourt nature local  Quart de lait <i>Lait</i>	Saint Paulin <i>Lait</i>
Desserts	Fruit 	Purée de pommes pêches 		Ile flottante <i>Oeufs</i> et sa crème anglaise <i>Lait</i> COULIS D'ABRICOT (ACCOMP.) (POUR BLANC EN NEIGE) <i>Lait</i> ANIM - COULIS DE FRAISE (ACCOMP.) (POUR BLANC EN NEIGE) <i>Lait</i>	Crème dessert au chocolat <i>Lait</i>