


















	Du 28 février au 4 mars 2022	Du 7 mars au 11 mars 2022	Du 14 mars au 18 mars 2022	Du 21 mars au 25 mars 2022
<b>Lundi</b>	Filet de poisson pané / citron Gratin de chou-fleur <b>BIO</b> * Brie à la coupe Banane	Salade de mâche/Mimolette <b>à la vinaigrette du chef*</b> Boulettes de bœuf au jus* <b>SV : Boulettes végétariennes en sauce*</b> Spaghettis <b>BIO</b> * Compote de pommes (collectif)	Pilon de poulet rôti* <b>SV : Filet de poisson à la moutarde*</b> Pommes noisette Tomme blanche Ananas frais	 Taboulé* Flageolets* Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre
<b>Mardi</b>	<b>MARDI GRAS</b> <b>Emincé de bœuf au jus (38118)*</b> <b>SV : Steak fromager</b> Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Edam <b>Bugnes briochées</b>	Concombre <b>sauce fromage blanc ciboulette du chef*</b> Filet de poisson basquaise* Petits pois <b>BIO</b> * Flan vanille nappé caramel	 Salade iceberg <b>à la vinaigrette du chef*</b> Pizza au fromage Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive* Yaourt nature + Sucre	Céleri rémoulade* Rôti de dinde à la provençale* <b>SV : Chili sin carne*</b> Blé <b>BIO</b> * Yaourt aromatisé aux fruits
<b>Mercredi</b>	Radis / Beurre Paupiette de veau aux olives* <b>SV : Œuf dur à la béchamel*</b> Epinards hachés <b>BIO</b> * Fromage frais nature sucré	Filet de poulet sauce crème* <b>SV : Dhal de lentilles corail*</b> Boulgour <b>BIO</b> * Emmental Pomme	Carottes râpées <b>vinaigrette citron basilic du chef*</b> <b>Emincé de bœuf aux oignons (38118)*</b> <b>SV : Quenelles de brochet sauce nantua*</b> Trio de brocolis/panais/butternut <b>BIO</b> * Crème dessert au chocolat	Saucisse de volaille <b>SV : Filet de poisson sauce échalote*</b> Gratin de chou-fleur <b>BIO</b> * Mimolette Banane
<b>Jeudi</b>	 Salade de batavia à la vinaigrette <b>à l'échalote du chef*</b> Lentilles <b>BIO</b> * Riz créole* Fromage blanc aux fruits	Coleslaw* Jambon <b>SV : Filet de poisson à l'aneth*</b> Gratin dauphinois du chef* <b>Yaourt brassé nature (38570) (collectif)</b> <b>Marque : ISHERE + Sucre</b>	<b>REPAS TOUT VERT</b> Filet de poisson à la crème de brocolis* Tagliatelles aux épinards* Tartare ail et fines herbes Kiwi <b>BIO</b>	Sauté de porc à la moutarde* <b>SV : Falafels sauce tomate</b> <b>Polente*</b> <b>Cantal AOP à la coupe</b> Poire 
<b>Vendredi</b>	Rôti de porc aux champignons* <b>SV : Filet de poisson à la provençale*</b> Semoule* <b>Tomme grise d'Auvergne à la coupe</b> Poire 	 Tortillas oignons pommes de terre Trio de carottes/chou-fleur/brocolis <b>BIO</b> à l'huile d'olive* Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Orange	Chipolatas <b>SV : Pané de blé/tomate/mozzarella</b> Gratin de potiron <b>BIO</b> * Camembert à la coupe Cocktail de fruits (collectif)	Cœur de laitue/Gouda <b>à la vinaigrette du chef*</b> Pépites de poisson meunière citronné Epinards hachés <b>BIO</b> * <b>Gâteau aux pépites de chocolat*</b> 

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV** : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés







	Du 28 mars au 1 avril 2022	Du 4 avril au 8 avril 2022	Du 11 avril au 15 avril 2022
Lundi	Salade de batavia  <b>à la vinaigrette du chef*</b> <b>Emincé de bœuf au paprika (38118)*</b> <i>SV : Filet de poisson aux petits légumes*</i> Purée de pommes de terre* Yaourt à la vanille <b>BIO</b>	Salade de riz <b>BIO</b> à la vinaigrette du chef* Filet de poisson pané / Citron Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive*  <b>Yaourt brassé à la fraise (38570) (collectif)</b> <b>Marque : ISHERE</b>	Méli-mélo carottes/betteraves <b>à la vinaigrette du chef*</b> Jambon <i>SV : Œuf dur à la béchamel</i> Epinards hachés <b>BIO</b> * Yaourt nature + Sucre
Mardi	Frites de poulet <i>SV : Aiguillettes de blé au curry</i> Trio de carottes/chou-fleur/brocolis <b>BIO</b> à l'huile d'olive* <b>Tomme blanche à la coupe</b> Compote de poires (collectif) 	<b>MENU FÊTE FORAINE</b> Hot dog/knack de volaille/ketchup <i>SV : Hot dog/knack végétale/ketchup</i> Pommes frites Gaufre sauce chocolat	Filet de poisson sauce crème* Riz créole * Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Poire
Mercredi	Concombre <b>sauce fromage blanc ciboulette du chef*</b> Filet de poisson sauce crustacée* Riz créole* Yaourt nature + Sucre	Steak haché au jus <i>SV : Steak de soja au jus</i> Gratin de courgettes <b>BIO</b> * Vache qui rit Kiwi	 Cœur de laitue/Mimolette <b>à la vinaigrette du chef*</b> Quenelles sauce tomate* Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Fromage blanc à la vanille
Jeudi	 Pois chiches aux carottes/ lait de coco et curcuma* Semoule* <b>Tomme gris d'Auvergne à la coupe</b> Pomme 	Salade de chou blanc/Emmental <b>à la vinaigrette du chef*</b> Sauté de poulet au thym* <i>SV : Omelette <b>BIO</b>*</i> Purée de carottes <b>BIO</b> * Banane	 Bolognaise de lentilles <b>BIO</b> * Coquillettes <b>BIO</b> * Emmental Pomme
Vendredi	Rôti de porc au jus* <i>SV : Pané de blé/emmental/épinards</i> Petits pois <b>BIO</b> * Edam Orange	 Salade de mâche <b>à la vinaigrette du chef*</b> Cappelletti aux fromages sauce tomate* Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	 <b>Emincé de bœuf aux champignons (38118)*</b> <i>SV : Fish'n chips</i> Chou-fleur <b>BIO</b> à la béchamel* Coulommiers à la coupe <b>Gâteau au yaourt*</b> 

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV** : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

## VACANCES DE PRINTEMPS

	Du 18 avril au 22 avril 2022	Du 25 avril au 29 avril 2022
<b>Lundi</b>	<b>LUNDI DE PÂQUES FERIE</b>	 Concombre <b>sauce fromage blanc ciboulette du chef*</b> Flan de courgettes <b>BIO*</b> Riz créole* Dessert lacté au chocolat
<b>Mardi</b>	Sauté de porc au curry* <i>SV : Filet de poisson au curry*</i> Pommes de terre persillées* Tomme blanche Orange	Salade de betteraves/pommes de terre <b>à la vinaigrette du chef*</b> Cordon bleu de volaille <i>SV : Pané de blé/Emmental/épinards</i> Haricots verts <b>BIO</b> à l'huile d'olive* Yaourt nature + Sucre
<b>Mercredi</b>	 Carottes râpées <b>à la vinaigrette du chef*</b> Boulettes végétariennes sauce tomate Boulgour <b>BIO*</b> Fromage blanc nature (collectif) + Sucre	<b>Emincé de bœuf à la dijonnaise (38118)*</b> <i>SV : Pois chiches aux carottes/            lait de coco et curcuma*</i> Semoule* <b>Bûche du Pilat à la coupe</b> Kiwi
<b>Jeudi</b>	Céleri rémoulade* Pépites de poisson meunière citronnées Trio de carottes/chou-fleur/brocolis <b>BIO</b> à l'huile d'olive* Crème dessert à la vanille	Salade iceberg/Gouda  <b>à la vinaigrette du chef*</b> Rôti de porc aux olives* <i>SV : Boulettes végétariennes sauce tomate</i> Pennes <b>BIO</b> Pomme
<b>Vendredi</b>	Pilon de poulet rôti * aux herbes de Provence <i>SV : Steak fromager</i> Petits pois <b>BIO*</b> <b>Cantal AOP à la coupe</b> Banane 	Filet de poisson sauce citron* Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Mimolette Tarte Normande

\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV : Sans Viande AOP : Appellation d'Origine Protégée**

Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

