














Du 1 au 5 mars 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1	Salade tourangelles (h.vert, flageolet, estragon)	Blanquette de dinde		Pennes ●	Edam	Fruit Pays Lyonnais
Mardi 2 	Carottes ● râpées, vinaigrette aux agrumes	Nuggets de blé		Petits pois mijotés	Yaourt nature au lait entier & sucre LAITIÈRE DE BOURGOGNE DELIN	Choux à la crème vanillée
Mercredi 3 Centre de loisirs	Salade de lentilles ●	Sauté de bœuf façon cervoise (carotte, jus de pomme & tomate) 	Parmentier végétal au céleri (plat complet)	Purée de céleri	Pont l'Evêque 	Fruit ●
Jeudi 4	Velouté de potimarron ●	Jambon blanc supérieur*	Tarte au fromage	Pommes vapeur	Cancoillotte	Flan saveur vanille nappé de caramel
Vendredi 5	Salade de riz ●	Merlu  sauce végétale pomme curry crémée		Chou-fleur béchamel à la muscade	Brie	Fruit





\* Plat à base de porc ●  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement ●  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef

Du 8 au 12 mars 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	8	Radis roses • & beurre demi-sel	Couscous (sauté de poulet & légumes)		Semoule •	Montcadi croûte noire	Mousse au chocolat au lait
Mardi	9	Salade de blé •	Beignets de calamars & citron		Epinards en branches sauce béchamel	Fromage blanc de campagne & sucre 	Fruit 
Mercredi Centre de loisirs	10	Chou chinois •, vinaigrette à la moutarde Fallot 	Veau Marengo	Fondant du Chef au potiron épicé	Fusillis •	Coulommiers •	Purée de pommes 
Jeudi	11	Salade verte, vinaigrette de noix 	Omelette nature du Chef (œufs plein air) 		Frites au four & dosette de ketchup	Yaourt aromatisé	Fruit
Vendredi	12	Betteraves cuites 	Steak haché de bœuf charolais, jus tomatade		Carottes • à la crème d'ail	Fromy	Gâteau du Chef au yaourt 

\* Plat à base de porc •  Issu de l'Agriculture biologique  Appellation d'Origine Protégée  Produits de la mer pêchés durablement •  Label Rouge  Plat végétarien  Plat du Chef

Du 15 au 19 mars 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi  15	Céleri rémoulade 	Knack végétale •, jus aux oignons		Lentilles à la dijonnaise	Tomme blanche	Purée de pommes 
Mardi 16	Taboulé (à la semoule •)	Rôti de porc* sauce façon fermière (carotte, petit pois, oignon)	Nuggets crispidor au fromage	Haricots beurre, jus à l'échalote	Yaourt au lait entier parfum fraise 	Fruit 
Mercredi Centre de loisirs 17	Potage de légumes variés	Brandade de hoki 			Tartare nature	Cocktail de fruits au sirop léger
Judi 18	Rillettes de thon & colin au fromage frais	Joue de bœuf sauce tomate		Gratin de potiron	Mix-lait mandarine à la vanille & galettes bretonnes	
Vendredi 19	Carottes • râpées, vinaigrette huile d'olive citron	Dés de saumon sauvage sauce crème		Riz	Mimolette jeune	Fruit

\* Plat à base de porc •



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge










Plat végétarien



Plat du Chef

Du 22 au 26 mars 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 22	Chou rouge râpé, vinaigrette de framboise 	Colombo de dinde		Macaronis •	Carré de Ligueil	Dessert lacté saveur vanille
Mardi 23 	Feuilleté allumette emmental	Parmentier végétal à la courge butternut •			Petit fromage frais nature sucré	Fruit 
Mercredi 24 Centre de loisirs	Salade verte, vinaigrette moutardée 	Rôti de bœuf charolais, jus tradition	Omelette nature •	Petits pois extra-fins & jeunes carottes aux oignons	Fraidou	Tarte aux pommes
Jeudi 25	Radis roses • & beurre doux	Colin d'Alaska  sauce poulette (citron, crème, champignons)		Gratin de pommes de terre	Rondelé ail & fines herbes	Mousse au chocolat au lait
Vendredi 26 	<i>Cake vert (épinard &amp; pesto) sauce fromage blanc</i>	Cordon bleu de volaille		Brocolis, jus aux herbes	Yaourt au lait entier parfum abricot 	Fruit

\* Plat à base de porc •



Issu de l'Agriculture biologique



Appellation d'Origine Protégée



Produits de la mer pêchés durablement



Label Rouge










Plat végétarien



Plat du Chef

Du 29 mars au 2 avril 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	29	Salade mexicaine	Bœuf mode		Haricots verts, jus tradition	Fromage blanc nature & sucre	Fruit 
Mardi	30	Salade Coleslaw (carotte & chou blanc)	Paupiette de veau sauce diabolotin (tomate & estragon)		Blé aux légumes	Vache qui rit	Purée de pommes 
Mercredi Centre de loisirs	31	Salade d'endives & dés de fourme d'Ambert vinaigrette balsamique 	Aiguillettes de poulet sauce paprika & persil	Galette de lentilles vertes	Pommes quartiers aux herbes	Crème dessert parfum vanille	
Jeudi	1	Mousse de foie* & cornichons Terrine de légumes & dosette de mayonnaise	Filet de hoki sauce esterel (olive, poivron & tomate)		Petits pois mijotés	Yaourt au lait entier parfum fraise 	Eclair parfum chocolat
Vendredi	2	Céleri râpé, crème ail & fines herbes 	Quenelles nature sauce végétale champignons crémée		Riz aux épices douces	Cantal jeune 	Fruit