









Du 5 au 9 avril 2021

		HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi	5	FERIE					
Mardi	6	Salade de pommes de terre ●	Navarin de bœuf (carotte, navet, petit pois)		Haricots beurre, jus tomatade	Brie du Vilet 	Fruit 
Mercredi Centre de loisirs	7	Salade de carottes ● & haricots mungo, vinaigrette asiatique	Colin Alaska  sauce Bercy (échalote & crème)		Semoule ●	Saint-Paulin ●	Liégeois vanille & caramel
Jeudi	8	Salade verte, vinaigrette moutardée 	Tortellonis au fromage à l'italienne			Yaourt nature au lait entier & sucre 	Fruit
Vendredi	9 	Radis roses ● & beurre demi-sel	Rôti de porc*, jus au thym	Beignets de poisson & citron	Gratin de courgettes	Petit Cotentin	Gâteau du Chef au chocolat & lapin en chocolat 

\* 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

la cantine pas pareille










Inspirations  
sOgeres

Du 12 au 16 avril 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi  12	Salade de boulgour •	Pané de blé emmental épinard et graines		Purée de chou-fleur •	Munster 	Mousse au chocolat au lait
Mardi <i>Vive le Mexique</i> 13	<i>Guacamole</i>	<i>Fajitas au bœuf charolais &amp; tortilla de blé</i>	<i>Faritas végétarienne aux haricots rouges et tortilla de blé</i>	<i>Riz •</i>	<i>Emmental râpé</i>	<i>Fruit</i> 
Mercredi 14	Céleri râpé, vinaigrette Xérès 	Merlu  sauce basilic		Pommes sautées	Ile flottante & spéculoos	
Jeudi 15	Taboulé à la semoule •	Gardiane de bœuf 	Galettes de haricots rouges •	Beignets de courgettes	Cantadou ail & fines herbes	Purée de pommes 
Vendredi 16	Salade de pâtes •	Filet de poulet, jus aux oignons	Nuggets de poisson & citron	Carottes • au cumin	Yaourt au lait entier parfum vanille 	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 19 au 23 avril 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 19	Chou rouge râpé 	Filet de hoki  sauce niçoise (olive, tomate & câpre)		Blé ●	Bûche du Pilat	Purée de pommes 
Mardi 20	Crêpe au fromage 	Clafoutis du Chef aux légumes ●			Yaourt aromatisé ● parfum framboise	Fruit 
Mercredi 21	Râpé de radis roses & noirs sauce yaourt	Rôti de bœuf charolais, jus aux herbes	<i>Cappelletti épinard tofu</i> ● (plat complet)	Coquillettes ●	Saint-Nectaire 	Liégeois au chocolat
Jeudi 22	Champignons au persil	Tomate farcie de dinde & coulis	Quenelles nature ● sauce tomate	Riz ● à l'espagnole (épices, poivron & petit pois)	Petit blanc de nos Fermes ● & sucre 	Fruit ●
Vendredi 23	Salade de pommes de terre ● vinaigrette moutarde à l'ancienne	Colin Alaska  pané frais & citron		Epinards en branches ● à la crème	Chamois d'Or	Cake du Chef aux pommes 

\* 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 26 au 30 avril 2021

	HORS D'ŒUVRE	PLAT STANDARD	PLAT DE REMPLACEMENT	GARNITURE	FROMAGE	DESSERT
Lundi 26	Œuf dur • sauce cocktail	Daube de bœuf à la provençale		Haricots verts • en persillade	Petit fromage frais nature sucré	Fruit 
Mardi 27	Carottes • râpées vinaigrette au citron vert	Dés de poisson  sauce armoricaine (crème, paprika & tomate)		Riz •	Bleu d'Auvergne 	Purée de pommes 
Mercredi Centre de loisirs 28	Haricots blancs au cerfeuil 	Pizza aux légumes		Salade verte, vinaigrette moutardée 	Yaourt nature au lait entier & sucre 	Fruit •
Jeudi 29	Céleri rémoulade au curry 	Omelette du Chef aux fines herbes (œufs plein air) 		Ratatouille	Camembert	Beignet fourré framboise
Vendredi 30	Macédoine de légumes 	Bolognaise au bœuf charolais		Pennes •	Fondu le Carré	Comptée violette (pomme, fraise & betterave)

\* 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

la cantine pas pareille

Inspirations  
sOgeres