

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 6 mars 17	mardi 7 mars 17	mercredi 8 mars 17	jeudi 9 mars 17	vendredi 10 mars 17	samedi 11 mars 17
<b>DEJEUNER</b>					
Céleri vinaigrette aux noix	Maquereaux à la tomate	Betteraves vinaigrette BIO vinaigrette	Taboulé aux légumes	Salade landaise	Asperge vinaigrette
Coq au vin	Couscous boulettes-mergez	Petit salé SP: Langue de bœuf sauce piquante	Daube provençale	Filet de hoki sauce safranée	Paupiette de veau sauce crème
Haricots verts BIO	Légumes du couscous & semoule	Lentilles à la paysanne	Haricots romanos	Epinards à la crème BIO	Semoule
Montboissier	Fourme d'Ambert	Tomme blanche	Petits suisses arôme	Fromage ovale	Fromage blanc nature BIO + sucre
Tarte aux pommes	Fruit	Fruit	Fruit BIO	Clafouti aux griottes	Fruit

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 13 mars 17	mardi 14 mars 17	mercredi 15 mars 17	jeudi 16 mars 17	vendredi 17 mars 17	samedi 18 mars 17
<b>DEJEUNER</b>					
Concombres à la menthe	Crêpe champignons	Endives vinaigrette BIO	Sardines à l'huile	Choux blanc et pomme granny	Duo de chou vinaigrette
Axoia (plat complet)	Cuisse de lapin sauce moutarde	Tartiflette	Petit salé	Filet de hoki sauce ciboulette	Confit de canard
....	Salsifis persillés	....	Lentilles	Brocolis béchamel BIO	Macaroni + gruyère
Tome noire	Saint Nectaire	Bleu	Yaourt nature BIO et miel	Coulommiers	Edam BIO
Liégeois vanille	Fruit BIO	Compote de pomme + pain d'épices	Fruit	Crumble aux pommes	Fruit

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 20 mars 17	mardi 21 mars 17	mercredi 22 mars 17	jeudi 23 mars 17	vendredi 24 mars 17	samedi 25 mars 17
<b>DEJEUNER</b>					
Cœur de palmiers vinaigrette	Maquereaux moutarde	Tarte chèvre tomate	Salade vitaminée (salade, segment d'agrumes au sirop)	Endives au bleu et noix	Rillettes et cornichons
Blanquette de veau	Escalope de dinde aux pruneaux	Foie de veau	Rôti de veau	Filet de saumon sauce oseille	Coq au vin
Riz aux petits légumes	Poelée du soleil Boulghour	Duo de choux fleurs et choux romanesco	Jardinière de légumes	Ratatouille BIO Farfalle + gruyère	Blé BIO
Petits suisses nature BIO et sucre	Montboissier	Gouda BIO	Tomme blanche	Port Salut	Faisselle et sucre
Fruit	Fruit BIO	Fruit	Tarte noix de coco	Mousse au chocolat	Fruit

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 27 mars 17	mardi 28 mars 17	mercredi 29 mars 17	jeudi 30 mars 17	vendredi 31 mars 17	samedi 1 avril 17
<b>DEJEUNER</b>					
Crêpe fromage	Salade de haricots verts	Salami et cornichons	Concombres à la menthe	Carottes râpées vinaigrette	Salade de riz
Sauté de veau sauce chasseur	Bœuf braisé	Rôti de bœuf au jus	Saucisse fumée	Steak de thon sauce tomate basilic	Sauté de bœuf sauce chasseur
Jardiniere de légumes	Purée de pommes de terre	Coquille BIO	Haricots verts	Courgettes béchamel BIO	Purée de potiron
Mimolette	Camembert BIO	Saint Nectaire	Petits suisses nature BIO et sucre	Tomme noire	Fromage blanc BIO et sucre
Fruit BIO	Fruit	Fruit	Paris Brest	Riz au lait	Fruit

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 3 avril 17	mardi 4 avril 17	mercredi 5 avril 17	jeudi 6 avril 17	vendredi 7 avril 17	samedi 8 avril 17
<b>DEJEUNER</b>					
Saucisson sec et cornichons	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette BIO	Salade piémontaise	Radis beurre
Navarin d'agneau	Hachis parmentier	Sauté de dinde sauce niagara	Joue de bœuf	Saumonette sauce crème	Sauté de veau printannier
Petit pois		Pomme de terre béchamel	Purée de céleri	Epinards béchamel BIO	Spaghetti + gruyère
Petits suisses naturels BIO	Carré de l'Est	Montboissier	Fourme d'Ambert	Yaourt bulgare	Port Salut
Fruit	Compote pomme-fraise + gaufrette vanille	Fruit BIO	Mousse au citron	Fruit	Tarte au citron

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 10 avril 17	mardi 11 avril 17	mercredi 12 avril 17	jeudi 13 avril 17	vendredi 14 avril 17	samedi 15 avril 17
<b>DEJEUNER</b>					
Concombre vinaigrette	Tarte au fromage	Terrine de poisson	Salade mêlée au bleu	Carottes râpées aux raisins	Salade de pois chiches
Sauté de poulet sauce basquaise	Poulet rôti	Saucisse fumée	Lasagnes à la bolognaise	Darne de saumon sauce oseille	Rôti de porc à l'ananas
Riz créole	Poêlée campagnarde	Lentilles à la paysanne	Torti + gruyère	Pomme de terre vapeur	Choux de bruxelles
Yaourt nature BIO et sucre	Mimolette	Yaourt nature et miel	Saint Paulin BIO	Faiselle	Cantal
Riz au lait	Fruit BIO	Fruit	Paris Brest	Compote pomme banane BIO + madeleine	Fruit BIO

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 17 avril 17	mardi 18 avril 17	mercredi 19 avril 17	jeudi 20 avril 17	vendredi 21 avril 17	samedi 22 avril 17
<b>DEJEUNER</b>					
	Carottes râpées BIO	Salade de pois chiches	Salade des alpilles (salade, bûche mi-chèvre, croûtons)	Endives vinaigrette	Tomate Maïs vinaigrette
	Escalope de volaille aux olives	Sauté d'agneau sauce camarguaise	Gratin de macaroni au jambon	Croc céréales de hoki	Rôti de porc au caramel
	Blé pilaf	Brunoise de légumes		Courgettes à la provençale BIO	Riz créole
	Carré de l'Est	Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre	Fourme d'Ambert	Tomme blanche
	Crème renversée	Fruit	Tourteau fromager	Semoule au lait	Tarte au citron

MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 24 avril 17	mardi 25 avril 17	mercredi 26 avril 17	jeudi 27 avril 17	vendredi 28 avril 17	samedi 29 avril 17
<b>DEJEUNER</b>					
Maquereaux à la moutarde	Chou rouge BIO	Chorizo et cornichons	Salade bretonne (artichaut, chou fleur, tomate)	Chou rouge vinaigrette	Concombres feta
Sauté de bœuf sauce chasseur	Saucisse fumée	Sauté de veau sauce portugaise	Emincé de dinde sauce forestière	Steak de thon sauce tomate basilic	Omelette
Petit pois	Lentilles à la paysanne	Purée de pomme de terre	Torti BIO + gruyère	Brunoise de légumes	Epinards béchamel
Gouda	Bûche mi-chèvre	Petits suisse nature BIO et sucre	Camembert	Saint Nectaire	Bleu
Fruit BIO	Compote pomme-banane + pailloline	Fruit	Fruit	Eclair au chocolat	Riz au lait



MENUS RAD  
MARS AVRIL 2017

lundi 1 mai 17	mardi 2 mai 17	mercredi 3 mai 17	jeudi 4 mai 17	vendredi 5 mai 17	samedi 6 mai 17
<b>DEJEUNER</b>					
	Carottes râpées BIO aux raisins	Salade de haricots rouges	Sardines à l'huile	Salade du chef (salade, jambon de dinde, emmental)	Duo de chou vinaigrette
	Escalope de dinde sauce crème	Cuisse de lapin sauce moutarde	Hachi parmentier maison	Aiguillettes da sauce meunière + sauce bernaïse	Normandin de veau sauce poivre vert
	Pommes de terre vapeur persillé	Brunoise de légumes	Salade mēlée	Courgettes provençale BIO	Epinards béchamel
	Saint Nectaire	Yaourt nature BIO et sucre	Camembert BIO	Gouda	Fromage blanc nature BIO
	Compote de pomme + pain d'épices	Fruit	Fruit	Tarte sablée noix de coco	Semoule au lait