

	<i>Lundi</i> <i>12 mars 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>13 mars 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>14 mars 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>15 mars 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>16 mars 2018</i>
Entée	Salade endives, maïs et noix (éléments séparés)	Salade blé et légumes	Salade verte soja poivrons (éléments séparés)	Choux blanc et raisins secs (éléments séparés)	Potage de carottes
Plat principal	Normandin de veau au jus	 Emincé de porc épices	 Paëlla au poulet	 Sauté de dinde aux champignons	Pavé de lieu* sauce ciboulette
Garniture	Frites	Epinards à la crème		Purée de pommes de terre	Riz pilaf
Produit Laitier	Tomme noire	 Petit mainiot	Brie	Saint moret	Bleuet des prairies
Dessert	Compote de pommes	Fruits de saison*	Tarte aux pommes	Crème au chocolat	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>19 mars 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>20 mars 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>21 mars 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>22 mars 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>23 mars 2018</i>
Entée	Betteraves cuites aux pommes (éléments séparés)	Crêpe au fromage	Carottes râpées	Salade de mâche croûtons et dinde (éléments séparés)	Salade de pommes de terre, asperges et maïs
Plat principal	 Kebab de dinde	 Escalope de poulet aux herbes	Quiche lorraine	Pavé de saumon* sauce oseille	 Emincé de bœuf bourguignon
Garniture	Pâtes au beurre	Ratatouille	Salade verte	<b>Gratin de choux fleur</b>	Carottes rondelles
Produit Laitier	Emmental râpé	Gouda	Fromage portion	Vache qui rit	 Petit entramme
Dessert	Fromage blanc sucré	Fruits de saison*	Fruits de saison*	<b>Kiwi</b>	Beignet aux pommes

	<i>Lundi</i> <i>26 mars 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>27 mars 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>28 mars 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>29 mars 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>30 mars 2018</i>
Entée	Radis beurre	Jambon de dinde	Céleri sauce cocktail	Carottes râpées	Taboulé
Plat principal	 Rôti de porc à l'ananas	Pavé de hoki* sauce du gléré	 Sauté de poulet basquaise	 Chili con carne	Paupiette de veau sauce crème
Garniture	Gratin dauphinois	Haricots verts	Boulogne pilaf	Riz créole	Brocolis
Produit Laitier	Bonbel	Semoule au caramel	Camembert	 Yaourt nature sucré	Tomme blanche
Dessert	Liégeois chocolat	Fruits de saison*	Compote de pommes	Palmito	Fruits de saison*

	<i>Lundi</i> <i>2 avril 2018</i>	<i>Mardi</i> <i>3 avril 2018</i>	<i>Mercredi</i> <i>4 avril 2018</i>	<i>Jeudi</i> <i>5 avril 2018</i>	<i>Vendredi</i> <i>6 avril 2018</i>
Entée	<b>FERIE</b>	Pomelos	Pizza au fromage	Choux blancs et maïs (éléments séparés)	Pâté de foie
Plat principal		 Lasagnes à la bolognaise	 Escalope de dinde au curry	 Sauté de porc à la moutarde	Pavé de lieu* sauce citron
Garniture		Salade verte	Printanière de légumes	Pommes vapeur persillés	Jeunes carottes
Produit Laitier		Kiri	Bodiche Vendéenne	Saint Paulin	Brie
Dessert		Compote de pommes	Fruits de saison*	 Yaourt aromatisé	Fruits de saison*
		Chocolat de Pâques	Chocolat de Pâques		

\* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

Viandes françaises  Produit issu de l'agriculture Biologique 

En raison des animations du CPIE, l'APC se réserve le droit de modifier vos menus

\* Notre atelier de production utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits à coques, gluten, graines de sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)

