



71%

FAIT MAISON
CETTE SEMAINE

Semaines du 8 au 19 mars

Lundi 8

Mardi 9

Mercredi 10

Jeudi 11

Vendredi 12

Semaine 10

**Betteraves
à la vinaigrette** 

**Dos de hoki
et sa sauce** 
Fondue de poireaux

Yaourt nature

Fruit de saison

Menu Végétarien

Bouillon vermicelle 

Omelette
Légumes braisés
(Panais, carottes, haricots
verts) 

Bûche mi-chèvre

Moelleux au chocolat 

**Carottes râpées
citronnées** 

 **Sauté de bœuf
au jus** 
Riz pilaf

Comté

**Yaourt fermier
aux fruits**

Les Prairies de la Gartempe

**Brocolis
à la vinaigrette** 

 **Cassoulet** 
(saucisse de Toulouse,
poitrine, saucisson à l'ail,
haricots lingots)

Fromage

Compote pomme poire

Lundi 15

Mardi 16

Mercredi 17

Jeudi 18

Vendredi 19

Semaine 11

Salade Marco Polo 
(coquille, surimi, mayonnaise)

 **Aiguillettes de poulet**
sauce tomate 
Haricots beurrés

Yaourt nature fermier
Les Prairies de la Gartempe

Fruit de saison

**Endives
aux noix et côtons** 

**Brandade
de poisson** 

Camembert

Compote de pommes

Menu Végétarien

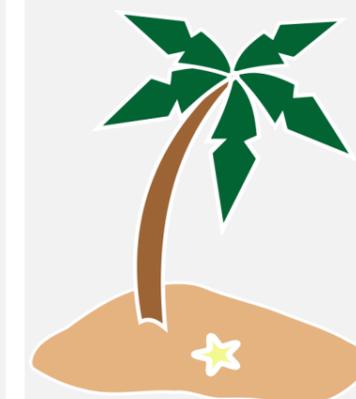
**Macédoine
à la vinaigrette** 

Flan de butternut
Au fromage 

Saint Paulin

Fruit de saison

Repas Les Iles





71%

FAIT MAISON
CETTE SEMAINE

Semaines du 22 mars au 2 avril

Lundi 22

Mardi 23

Mercredi 24

Jeudi 25

Vendredi 26

Semaine 12



**Pâté de campagne
et cornichons**

**Filet de colin
sauce citron
Petits pois**



Kiri

Fruit de saison

Menu Végétarien

Radis et beurre

**Risotto
aux champignons**



Emmental

Cake aux fruits



**Carottes râpées
citronnées**



**Macaronis
À la bolognaise**



**Yaourt nature fermier
*Les Prairies de la Gartempe***

Fruit de saison

**Salade
piémontaise**



**Blanquette de veau
Carottes vichy**



Fromage

Semoule au chocolat



Lundi 29

Mardi 30

Mercredi 31

Jeudi 1^{er}

Vendredi 2

Semaine 13

**Betteraves
à la vinaigrette**



**Cordon bleu
Haricots verts
persillés**



Cantal

Fruit de saison

**Salade
aux croûtons**



**Hachis
parmentier**



Gouda

Crème à la vanille



Menu Végétarien

Taboulé



**Tajine de légumes au miel
et épices d'orient**



*(Carottes, navets, courgettes,
céleri, tomate, pois chiche,)*

**Yaourt nature fermier
Et son Broyé du Poitou**

*Les Prairies de la Gartempe
Maison Augereau*

Céleri rémoulade



**Poisson frais du jour
Et sa sauce
Tortis**



Fromage

Fruit de saison



62%
FAIT MAISON
CETTE SEMAINE

Semaines du 5 au 16 avril

Lundi 5

Mardi 6

Mercredi 7

Jeudi 8

Vendredi 9

Semaine 14

Lundi
de
Pâques



Pâté de Pâques

Boulettes d'agneau
à la tomate
Semoule

Fromage

Gâteau de Pâques

Choux rouges
À la vinaigrette

Filet de cabillaud
sauce chorizo
Purée de céleri

Brie

Fruit de saison

Menu Végétarien

Salade Mexicaine
(Haricots rouges, maïs,
tomate)

Œufs
à la florentine

Fromage blanc fermier
Et sa madeleine

Les Prairies de la Gartempe

Lundi 12

Mardi 13

Mercredi 14

Jeudi 15

Vendredi 16

Semaine 15

Menu Végétarien

Salade Coleslaw

Gnocchis gratinés
Sauce tomate et basilic
Salade verte

Bleu

Yaourt fermier aux fruits
Les Prairies de la Gartempe

Pamplemousse

Filet de poisson pané
Et sa sauce
Haricots beurrés

Carré de l'Est

Fruit de saison

Radis et beurre

Mijoté de bœuf
Carottes vichy

Petits suisses

Riz au caramel

Poireaux
à la vinaigrette

Poulet rôti
Frites

Fromage

Fruit de saison



83%

FAIT MAISON
CETTE SEMAINE

Lundi 19

Mardi 20

Mercredi 21

Jeudi 22

Vendredi 23

Semaine 16

Menu Végétarien

Salade
aux croûtons

Pizza
aux légumes

Fromage

Yaourt nature fermier

Les Prairies de la Gartempe

Carottes râpées
à la vinaigrette



Rôti de porc au jus
Gratin
de choux-fleurs

Cantal

Poire au miel



Rillettes
et cornichons

Filet de merlu
sauce citron

Poêlée printanière
(haricots verts, carottes,
champignons)

Tomme noire

Gâteau Marbré

Salade
de betteraves



Bœuf mode
Purée de pommes
de terre

Fromage

Pana cotta
au coulis

Lundi 26

Mardi 27

Mercredi 28

Jeudi 29

Vendredi 30

Semaine 17

*Bonnes
Vacances*