










# Semaine du 04 au 10 mars 2019

## Ville de Sonthonnax

LUNDI	MARDI CARNAVAL 	JEUDI	VENDREDI
 <b>Betteraves BIO à la vinaigrette</b>	  Carottes râpées (L) à la vinaigrette au paprika	 <b>Cake du chef aux olives</b>	 Céleri (L) rémoulade
 Escalope de volaille sauce esterel	 Œuf dur Florentine	 Steak haché de bœuf sauce brune	 Pavé de colin MSC sauce persane
Pommes rissolées	 <b>Epinards BIO et croûtons</b>	Haricots beurre	 <b>Torti BIO et fromage râpé</b>
Fromage blanc	Bleu AOC 	Vache qui rit 	Cantal AOC 
Fruit de saison	Bugnes	<b>Fruit de saison BIO (L)</b> 	Lacté à la vanille

# Semaine du 11 au 17 mars 2019

## Ville de Sonthonnax

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Radis beurre	 Macédoine BIO mayonnaise	Taboulé	 Salade coleslaw BIO (L)
 Bœuf (L) Bourguignon	 Filet de lieu MSC sauce dugléré	Rôti de dinde au jus	Boulettes de mouton sauce provençale
 Carottes BIO au beurre	Riz	 Chou-fleur BIO à la béchamel	Pommes persillées
Tomme de Yenne	 Yaourt (L) à la framboise	Fourme AOC 	Cantafrais
Gaufre au sucre	Fruit de saison	 Fruit de saison (L)	Compote de pommes ananas

# Semaine du 18 au 24 mars 2019

## Ville de Sonthonnax



**LUNDI**

LE MIEL ET LES ABEILLES

**MARDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Salade de pépinettes au pistou

Betteraves persillées

Salade verte à la vinaigrette

Chou rouge (L) mariné



Fileté de poisson meunière MSC

Saucisse de Toulouse



Haut de cuisse de volaille à la crème

Omelette nature du chef



Julienne de légumes

Lentilles au jus

Blé tendre

Haricots verts BIO à l'ail



Fromage blanc au miel

Camembert BIO



Yaourt nature BIO (L)



Fruit de saison BIO



Fruit de saison (L)

Abricot au sirop léger

Samos

Tarte au citron

# Semaine du 25 au 31 mars 2019

## Ville de Sonthonnax



### LUNDI

Rosette et cornichon

*SP : Œuf dur sauce cocktail*



Steak haché de bœuf au jus



Coquillettes BIO et fromage râpé

Petit suisse

Cocktail de fruits au sirop léger

### MARDI

Salade de pommes de terre à l'estragon



Poisson pané MSC et citron

Brocolis béchamel



Saint Paulin BIO

Flan nappé au caramel

### JEUDI

Radis roses au beurre 1/2 sel



Sauté de bœuf (L) à la moutarde

Pommes noisettes

Petit cotentin



Compote de pommes (L) cassis du chef

### VENDREDI

Salade de tortis 3 couleurs

Wings de poulet sauce barbecue

Petits pois



Yaourt nature BIO



Fruit de saison BIO (L)

# Semaine du 01 au 07 avril 2019

## Ville de Sonthonnax



LUNDI



Carottes râpées BIO (L) à la vinaigrette



Filet de hoki MSC sauce ciboulette

Haricots beurre persillés

Saint Bricet

Flan pâtissier

MARDI



Terrine de légumes et mayonnaise

Aiguillettes de poulet sauce tandoori

Semoule

Comté AOC



Fruit de saison BIO

JEUDI

LE MIEL ET LES ABEILLES



Salade verte BIO à la vinaigrette au miel

Ravioli chèvre et huile d'olive sauce tomate basilic

et fromage râpé

Yaourt (L) à la fraise



Compote de pommes poires

VENDREDI



Salade de riz arlequin

Rôti de porc au jus

*SP : Rôti de dinde au jus*

Epinards BIO et croûtons













Fourme AOC



Fruit de saison (L)





LUNDI	MARDI	JEUDI LE MIEL ET LES ABEILLES	VENDREDI
<p>Chou-fleur à la vinaigrette</p> <p> Estouffade de bœuf (L) à la niçoise</p> <p>Pommes vapeur</p> <p>Edam BIO </p> <p> Fruit de saison (L)</p>	<p>Radis beurre</p> <p> Cuisse de poulet sauce suprême</p> <p>Polenta crémeuse  </p> <p>Yaourt nature BIO (L)</p> <p>Cocktail de fruits au sirop léger</p>	<p>Endives en salade</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts BIO </p> <p>Tartare </p> <p>Cake du chef miel et amandes</p>	<p>Quiche lorraine</p> <p><i>SP : Tarte au fromage</i></p> <p>Filet de merlu MSC sauce orientale </p> <p>Purée de potiron</p> <p>Petit suisse </p> <p>Fruit de saison BIO</p>