



# MENUS MARS / AVRIL

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 10 mars	mardi 11 mars	jeudi 13 mars	Repas vegetarien
			vendredi 14 mars
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RÂPÉES, VINAIGRETTE	SALADE PIÉMONTAISE	CHOU ROUGE
BOULETTES AU BŒUF ET AUX ÉPICES	MAC'AND'CHEESE FAÇON TARTIFLETTE	COLIN MSC FAÇON BLANQUETTE	
HARICOTS VERTS À L'AIL		FONDUE D'ÉPINARDS À L'AIL	FRITES
BÛCHETTE AU LAIT MÉLANGE	TOMME NOIRE	YAOURT NATURE	CAMEMBERT
FRUIT DE SAISON	ILE FLOTTANTE DU CHEF	TARTE BOURDALOU	FRUIT BIO DE SAISON



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MARS / AVRIL

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
AVOCAT AU THON	OEUF MIMOSA	POTAGE DE LÉGUMES	SAUCISSON À L'AIL, CORNICHONS
SAUCISSES DE STRASBOURG	SAUTÉ DE BŒUF AU PAPRIKA	BOULETTES AU SOJA À LA TOMATE ET AU BASILIC	COLIN MSC MEUNIÈRE
LENTILLES VERTES	BROCOLIS GRATINÉS	PENNES BIO	CHOUX-FLEURS RÔTIS AU PAPRIKA
MIMOLETTE	GOUDA	YAOURT SUCRÉ	BLEU
FRUIT DE SAISON	PANNA COTTA AU COULIS DE FRAISES DU CHEF	FRUIT DE SAISON	CRUMBLE AUX POMMES DU CHEF



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MARS / AVRIL

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

	Repas végétarien			
	lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
SALADE VERTE AU DÈS DE GOUDA, VINAIGRETTE AU MIEL		TZATZIKI AUX BETTERAVES	CÉLERI RAVE SAUCE RÉMOULADE	COLESLAW
HACHIS PARMENTIER DU CHEF		RAVIOLINIS AU FROMAGE ET SAUCE TOMATE	RÔTI DE PORC, JUS DE VIANDE LIÉ AUX HERBES	FISH AND CHIPS DE COLIN MSC
TOMME NOIRE		ÉPINARDS	HARICOTS VERTS À L'AIL	FRITES
COUPE À LA BANANE ET AU CHOCOLAT		SAINT NECTAIRE AOP	YAOURT NATURE	BRIE
		FROMAGE BLANC AUX FRUITS	FRUIT DE SAISON	POMME AU FOUR À LA CANNELLE



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MARS / AVRIL

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

 Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

 Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

			Repas végétarien 
lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
PIZZA CHÈVRE	CONCOMBRES SAUCE BULGARE	SALADE VERTE, VINAIGRETTE	TABOULÉ
JAMBON BRAISÉ, SAUCE CRÈME	RIZ CANTONNAIS	LASAGNES BOLOGNAISE DU CHEF	WATERZOOÏ DE COLIN MSC 
CAROTTES BIO BRAISÉES			HARICOTS BEURRE PERSILLÉS
CANTAL AOP	CAMEMBERT	ÉDAM	YAOURT NATURE
FRUIT DE SAISON	MOUSSE AU CHOCOLAT DU CHEF	CRÈME DESSERT PRALINÉE DU CHEF	PAIN PERDU CARAMÉLISÉ DU CHEF



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MARS / AVRIL

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 07 avril	mardi 08 avril	jeudi 10 avril	vendredi 11 avril
RADIS ROSES RÂPÉS	SALADE VERTE	Repas végétarien	FRIAND AU FROMAGE
NORMANDIN AU VEAU	COUSCOUS AU POULET ET MERGUEZ	OMELETTE FROMAGÈRE	FILET DE LIEU MSC, SAUCE BORDELAISE
Frites	LÉGUMES COUSCOUS PRINTANIER, SEMOULE BIO	COQUILLETES	PETITS POIS AUX OIGNONS
SAINT PAULIN	MIMOLETTE	BUCHETTE DE CHÈVRE	GOUDA
FROMAGE BLANC À LA CONFITURE DE FRAISES	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	GÂTEAU AU CHOCOLAT DU CHEF



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# MENUS MARS / AVRIL

## ECOLE DE L'ABERGEMENT SAINTE COLOMBE

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

lundi 14 avril	mardi 15 avril	jeudi 17 avril	vendredi 18 avril
CAROTTES RÂPÉES À L'ORANGE	BETTERAVES, VINAIGRETTE	CONCOMBRES AUX DÉS DE BREBIS, VINAIGRETTE	SALADE DE LENTILLES, VINAIGRETTE
SAUTÉ DE POULET TEX MEX	GRATIN DE MACARONIS AUX DEUX SAUMONS	QUICHE AU FROMAGE DU CHEF	SAUTÉ DE PORC AUX OLIVES
TOMBÉE DE CHOU VERT		SALADE VERTE	ÉPINARDS À LA CRÈME
BRIE	YAOURT NATURE	ÉDAM	BLEU
CRÈME DESSERT VANILLE	FRUIT DE SAISON	SALADE DE FRUITS DU CHEF	CÔNE GLACÉ

### Repas végétarien



Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Produit Local

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.