



SAINTE MARIE DES CHAMPS

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 07 mars

mardi 08 mars

mercredi 09 mars

jeudi 10 mars

vendredi 11 mars

Menu végétarien



Journée bol de riz

SALADE DE LENTILLES	CELERI RÉMOULADE	SALADE D'AVOCAT AU SURIMI	SALADE VERTE	
BETTERAVES VINAIGRETTE	SALADE DE POIS CHICHES	SALADE DE MÂCHE ET BETTERAVES	SALADE STRASBOURGEOISE	
RILLETES	OEUF MAYONNAISE	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	ENDIVE AUX NOIX	
CRÊPE FROMAGE	VELOUTÉ DE LÉGUMES		FEUILLETÉ HOT DOG	
STEAK HACHE DE BOEUF	PAVÉ FROMAGER	ESCALOPE DE DINDE AU JUS	SAUCE CARBONARA	RIZ BLANC
FILET DE POISSON	QUICHE AUX POIREAUX	BOULES DE BOEUF SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN COCO CURRY	
HARICOTS PLAT	CAROTTE VICHY	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	MACARONI	2 SAUCES AU CHOIX
POMMES NOISETTES	PURÉE	RIZ	CHOU-FLEUR AU PAPRIKA	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POIRE AU SIROP	FLAN NAPPE CARMEL	DONUTS	FRUITS DE SAISON
YAOURT BIO VANILLE 	RIZ AU LAIT DU CHEF 	TARTE AUX POMMES	PANNA COTTA FRUITS ROUGE	YAOURT
COMPOTE DE POMMES	CRÈME DESSERT CHOCOLAT	COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP	COMPOTE POMME BANANE	



SAINTE MARIE DES CHAMPS

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
			<i>Menu végétarien</i>	<i>Journée bol de riz</i>
SALADE D'ENDIVES AUX POMMES SALADE DE BETTERAVES RÂPÉ DE FENOUIL VINAIGRETTE À L'ORANGE CREPES AU FROMAGE	SAUCISSON SEC ET CORNICHONS CHOU BLANC À LA POLONAISE SALADE VERTE CROUTONS POTAGE DE LEGUMES	FRISÉE AUX OIGNONS CHAMPIGNONS ÉMINCÉS AU FROMAGE BLANC ET CIBOULETTE OEUFS DURS	MACÉDOINE MAYONNAISE SALADE DE PATES AU JAMBON CHOU ROUGE MARINÉ CROQUE MONSIEUR	
SAUTÉ DE PORC AU CURRY BOULES DE BOEUF AUX POIVRONS	CUISSE DE POULET LOCAL ROTIE FILET DE POISSON	STEAK DE VEAU ESCALOPE VIENNOISE	BOULETTES VÉGÉTARIENNE SAUCE FROMAGÈRE	
RIZ POELÉE DE LÉGUMES	PURÉE DE POTIRON FRITES	LENTILLES CAROTTES PERSILLÉES	COQUILLETES FONDUE ÉPINARD AUX OIGNONS	
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
LIÉGEOIS CHOCOLAT SALADE DE FRUITS COMPOTE POMMES BANANES	COMPOTE DE FRUITS CREME DESSERT PRALINÉ FAR BRETON	FRUIT DE SAISON BANANE CREME ANGLAISE GATEAU BASQUE	YAOURT AUX FRUITS SALADE DE FRUITS ROUGE CREME AUX OEUFS	





SAINTE MARIE DES CHAMPS

Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

PRODUITS BIO
 PÊCHE DURABLE

PRODUITS LABELLISÉS
 PRODUITS LOCAUX

MENU VÉGÉTARIEN
 GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

DESSERTS MAISON
 NOUVEAUTÉS DU MOIS

lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

Menu végétarien

CAROTTES RAPÉES AU CITRON	SALADE DE BLÉ ARLEQUIN	PÂTÉ EN CROÛTE	SALADE VERTE COMPOSÉE	SALADE COEUR DE PALMIER MAÏS
SALADE DE LENTILLES	SALADE D'ENDIVES	WRAPS CRUDITÉS DE SAISON DU CHEF	PIÉMONTAISE	CHAMPIGNONS AU FROMAGE FRAIS
SALADE COMPOSÉE	POIREAUX VINAIGRETTE	BETTERAVE EN PERSILLADE	COLESLAW	OEUFS MIMOSA
FEUILLETÉ AU FROMAGE	POTAGE DE LEGUMES		POTAGE DE LÉGUMES	FEUILLETÉ HOT DOG
FALAFELS	BOEUF BOURGUIGNON	EMINCE DE DINDE CURRY	LONGE DE PORC ROTIE AU MIEL	BLANQUETTE DE COLIN
TARTE AUX POIREAUX	FILET DE COLIN À LA BORDELAISE MAISON	FILET DE POISSON AIOLI	PILONS DE POULET TEX MEX	BOULETTES DE BOEUF
RIZ PILAFF	CAROTTES FONDANTES	FONDUE DE POIREAUX	HARICOTS VERTS PERSILLÉS	SEMOULE
BRUNOISE DE LÉGUMES	FRITES	POMMES DE TERRE VAPEUR	PENNE RIGATE	EPINARDS À LA BÉCHAMEL
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
ILE FLOTTANTE	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC CRÈME DE MARRON	POIRE AU CHOCOLAT	DONUTS
CREME VANILLE	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	GATEAU MOELLEUX AUX POMMES DU CHEF	SALADE DE FRUITS DU VERGER	RIZ AU LAIT
YAOURT BIO	FLAN NAPPÉ CARAMEL		4/4 CHOCOLAT VANILLE	COMPOTE DE FRUITS



SAINTE MARIE DES CHAMPS

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
<i>Menu végétarien</i> 				
SALADE DE TORSADES AU THON	ENDIVES EMMENTAL, HERBES FRAÎCHES	CHOU FLEUR VINAIGRETTE	PATÉ DE CAMPAGNE	EMINCÉ DE CHOU BLANC AU PAPRIKA
RILLETES DE PORC	BETTERAVES	CAROTTES RÂPÉES AU CITRON	HARICOTS VERTS EN SALADE	SALADE COMPOSÉE
SALADE VERTE	CHOU CHINOIS AU FROMAGE	SALADE CROUTONS JAMBON	OEUF DUR MIMOSA	SALADE DE BROCOLIS
QUICHE LORRAINE	POTAGE LÉGUMES		PIZZAS AU FROMAGE	CAKE AU PESTO
SAUTÉ DE DINDE AU CURCUMA	GNOCCHIS SAUCE FROMAGÈRE	ESCALOPE VIENNOISE	ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS	CALAMARS À LA ROMAINE ET CITRON
FILET DE LIEU SAUCE VIERGE	TARTE AUX PETITS LÉGUMES	STEAK HACHÉ SAUCE MILANAISE	ROTI DE PORC AU JUS	TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE
DUO DE CHOUX PERSILLÉS	RIZ	PETITS POIS CAROTTES	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	CAROTTES VICHY
BOULGOUR	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	PURÉE	HARICOTS PLATS	COQUILLETES
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
YAOURT BIO 	FLAN NAPPÉ CARAMEL	TARTE AUX POMMES	PANNA COTTA FRUITS ROUGE	SEMOULE AU LAIT AU CHOCOLAT DU CHEF 
FROMAGE BLANC SPECULOS	COMPOTE POMMES PECHÉ	LIEGEOIS CHOCOLAT	CRÈME BRÛLÉE	COMPOTE DE FRUITS
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	TIRAMISU		COMPOTE D'ABRICOTS	TARTE NOIX DE COCO





SAINTE MARIE DES CHAMPS



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 04 avril	mardi 05 avril	mercredi 06 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Menu végétarien 

<p>ENDIVES AUX NOIX</p> <p>SALADE DE POMMES DE TERRE</p> <p>SALADE DE BROCOLIS</p> <p>CRÊPES AU JAMBON</p>	<p>OEUF DUR MIMOSA</p> <p>SALADE DE LENTILLES</p> <p>BATAVIA AUX CROUTONS</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p>	<p>CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE</p> <p>CONCOMBRE BULGARE</p> <p>TABOULE</p>	<p>SALADE DE PATES AU THON</p> <p>SALADE DE QUINOA</p> <p>JAMBON BEURRE</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p>	<p>SALADE COLESLAW</p> <p>SALADE AUX POUSES DE SOJA</p> <p>POTAGE DE LÉGUMES</p> <p>SALADE DE PATES MARCO POLO</p>
<p>SAUCISSE DE TOULOUSE</p> <p>STEAK HACHÉ DE BOEUF POELÉ</p>	<p>TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS</p> <p>GALETTE DE SOJA</p>	<p>ROTI DE PORC AU JUS D'AIL</p> <p>FILET DE LIEU SAUCE BÉARNAISE</p>	<p>TAJINE DE POULET</p> <p>PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIÈRE</p>	<p>FILET DE COLIN SAUCE COCO CURRY</p> <p>QUICHE AU FROMAGE</p>
<p>LENTILLES PAYSANNES</p> <p>HARICOTS VERTS PERSILLÉS</p>	<p>CAROTTES PERSILLÉES</p> <p>TORTIS</p>	<p>BLÉ A LA TOMATE</p> <p>FONDUE DE POIREAUX</p>	<p>LÉGUMES FAÇON TAJINE</p> <p>SEMOULE</p>	<p>POMMES DE TERRE VAPEUR</p> <p>LÉGUMES DU POT AU FEU</p>
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
<p>COMPOTE DE POMME</p> <p>TARTE ABRICOT</p> <p>COCKTAIL DE FRUITS</p>	<p>PANNA COTTA</p> <p>LIEGEOIS CHOCOLAT</p> <p>GATEAU BASQUE</p>	<p>DONUTS</p> <p>ABRICOT AU SIROP</p>	<p>YAOURT AUX FRUITS</p> <p>SALADE DE FRUITS FRAIS</p> <p>CREME DESSERT CARAMEL</p>	<p>CREM VANILLE</p> <p>FLAN PATISSIER</p> <p>FROMAGE BLANC AUX SPÉCULOOS</p>





SAINTE MARIE DES CHAMPS

 Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.

 **PRODUITS BIO**
 **PÊCHE DURABLE**

 **PRODUITS LABELLISÉS**
 **PRODUITS LOCAUX**

 **MENU VÉGÉTARIEN**
 **GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE**

 **DESSERTS MAISON**
 **NOUVEAUTÉS DU MOIS**

lundi 11 avril	mardi 12 avril	mercredi 13 avril	jeudi 14 avril	vendredi 15 avril
Menu végétarien 				
CAROTTES RAPEES	TABOULÉ	BATAVIA	PATÉ DE CAMPAGNE CORNICHONS	PIÉMONTAISE
SALADE MEXICAINE	SAUCISSON À L'AIL	OEUF MAYONNAISE	LAITUE ET CROUTONS	CÉLERI RÉMOULADE
ENDIVES AUX NOIX	CELERI RAPÉ	SALADE HARICOTS VERTS ÉCHALOTE	COLESLAW	SALADE D'ENDIVES
PIZZA	FRIAND VIANDE		CAKE AU JAMBON	CROQUE MONSIEUR
QUICHE AUX LÉGUMES	BOURGUIGNON	ESCALOPE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE	SAUTÉ DE POULET DU GERS SAUCE TANDOORI	BRANDADE DE POISSON
GALETTE FROMAGE ÉPINARD	ESCALOPE VIENNOISE	RAVIOLIS AU BOEUF SAUCE TOMATE	STEAK HACHÉ DE VEAU SAVOYARD	QUICHE AUX LÉGUMES
BROCOLIS SAUTÉS	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	RIZ PILAF	SEMOULE	PURÉE
BOULGOUR	FARFALES	PURÉE DE CAROTTE	ÉPINARDS À LA CRÈME	POÉLÉE FORESTIÈRE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
FLAN NAPPÉ CARAMEL	FROMAGE BLANC CHOCOLAT	MILK SHAKE VANILLE	YAOURT BIO 	CRÈME DESSERT SPÉCULOS
SALADE DE FRUITS ROUGE	TARTE AUX POIRES	BRIOCHE PERDU	RIZ AU LAIT MAISON	COMPOTE DE FRUIT
COMPOTE DE FRUITS	CRÈME DESSERT CHOCOLAT		TARTE AU CITRON	ÉCLAIR AU CHOCOLAT



SAINTE MARIE DES CHAMPS



Tous nos plats sont préparés et élaborés par nos Chefs sur place dans vos cuisines.



lundi 18 avril	mardi 19 avril	mercredi 20 avril	jeudi 21 avril	vendredi 22 avril
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

Pâques

Menu végétarien



	SALADE NICOISE ASPERGES VINAIGRETTE TABOULÉ TARTE CHÈVRE TOMATE	CAROTTES RAPÉES VINAIGRETTE CÉLERI RAVE RILLETTE	SALADE LOCALE COMPOSÉE  ENDIVES JAMBON CONCOMBRE À LA CRÈME CROISILLON DUBARRY	BETTERAVE VINAIGRETTE OEUF MAYO SALADE DE RIZ POTAGE DE LÉGUMES
	CERVELAS AUBERNOIS WINGS DE POULET	ESTOUFFADE BOEUF BOULETTES D'AGNEAU SAUCE PAPRIKA	CUISSE DE POULET ROTIE LOCAL  BLANQUETTE DE SAUMON	CHILI SIN CARNE TARTE AUX LÉGUMES
	CHOU-FLEUR PERSILLÉ MACARONIS	FRITES POÉLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	POMME DE TERRE ROTIE AU FOUR CAROTTES FRAÎCHES RÔTIES	(RIZ , HARICOTS ROUGE, MAIS) PIPERADE
FROMAGES ET LAITAGES AU CHOIX				
	MOUSSE AU CHOCOLAT SMOOTHIE FRUITS ROUGES COMPOTE DE FRUITS	ABRICOTS AU SIROP DUO CHOCOLAT EN VERRINE	CRÈME DESSERT VANILLE GATEAU AU YAOURT DU CHEF  COMPOTE DE POIRE	COMPOTE DE POMME BANANE BEIGNET AU CHOCOLAT FROMAGE BLANC SPECULOS

