

Déjeuner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03
Entrée	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio  	Taboulé
Plat	Boulettes de dinde au curry  Riz pilaf	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau normande Haricots verts 	Saucisse de Toulouse label rouge  Lentilles cuisinées  	Filet de colin au beurre blanc  Wok de légumes 
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Tortillons	Pommes de terre persillées 	Navets fondants 	Pommes vapeur 
Fromage	Gouda bio  	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Edam bio  
Dessert	Fruit de saison HVE 	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	Riz au lait	Banane 

Dîner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson
Fromage	Rondelé nature 	Petit moulé ail et fines herbes 	Six de savoie 	Saint bricet 	Chantaillou 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Viandes de France  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Appellation d'Origine
Protégée  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03
Entrée	Rosette	Salade verte mélangée bio  	Macédoine de légumes bio 	1/2 pamplemousse	Carottes râpées 
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne  Riz pilaf bio 	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio 	Rôti de porc LR  Julienne de légumes  	Blanquette de colin  Ebly pilaf 
Accompagnement 2	Epinards branches à la crème 	Brunoise de légumes	Semoule	Pommes noisettes	Fenouils émincés
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  
Dessert	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio  	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aux fruits

Dîner

	lun. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamart 
Fromage	Six de savoie 	Chantailou 	Saint bricet 	Vache qui rit 	Saint moret 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine

France  : Label Rouge  : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 16/03	mar. 17/03	mer. 18/03	jeu. 19/03	ven. 20/03
Entrée	Salade de pois chiches 	Quiche aux poireaux bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Betteraves bio  
Plat	Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule bio 	Jambon braisé Purée de carottes bio 	Farce carbonara  Penne	Rôti de bœuf  Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur persillé 
Accompagnement 2	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Courgettes sautées	Haricots verts 	Riz pilaf
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 
Dessert	Orange	Fromage blanc nature 	Liégeois café 	Crème dessert chocolat bio  	Fruit de saison bio 

Dîner

	lun. 16/03	mar. 17/03	mer. 18/03	jeu. 19/03	ven. 20/03
Potage	Potage Saint Germain	Crème de courgettes et basilic	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Soupe de poisson
Fromage	Le petit carré fondant 	Vache picon 	Saint moret 	Saint bricet 	Vache qui rit 

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

Déjeuner

	lun. 23/03	mar. 24/03	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03
Entrée	Taboulé	Mini nems aux légumes	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio
Plat	Saucisses potée Flageolets 	Sauté de porc au caramel Riz cantonnais bio 	Cordon bleu Haricots beurre 	Daube de boeuf Coquillettes	Parmentier de poisson
Accompagnement 2	Brunoise de légumes	Petit pois	Boulgour pilaf	Carottes sautées 	Fenouils émincés
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Fruit de saison HVE 	Liégeois vanille 	Fromage blanc nature Coupelle de confiture	Fruit de saison bio 	Compote de pomme

Dîner

	lun. 23/03	mar. 24/03	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03
Potage	Crème de butternut et carottes	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes
Fromage	Saint moret 	Carré frais 	Cantadou 	Chanteneige 	Samos

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable

Appellation d'Origine Protégée