



## Déjeuner

jeu. 01/03

ven. 02/03

*Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.*



## Déjeuner

lun. 05/03

mar. 06/03

jeu. 08/03

ven. 09/03



*Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.*



Déjeuner

lun. 12/03

mar. 13/03

jeu. 15/03

ven. 16/03

Entrée

Salade de pommes de terre et thon



Potage du soleil



Salade de cocos vinaigrette



Pizza au fromage

Plat

Omelette au fromage  
Petits pois à la française



Filet de poulet à la crème



Pommes campagnardes

Spaghettis à la napolitaine



Filet de colin meunière et citron



Epinards branches à la crème



Fromage

Gouda bio



Yaourt nature bio



Carré frais bio



Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Pêches au sirop

Compote pomme framboise

Plat de substitution

Filet de colin sauce citron



Escalope de volaille panée et citron

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable





Déjeuner

lun. 19/03

mar. 20/03  
**MENU PRINTEMPS**

jeu. 22/03

ven. 23/03

Entrée

Carottes râpées

Salade de chou fleur  
vinaigrette



Salade verte vinaigrette

1/2 pamplemousse et sucre

Plat

Cordon bleu de dinde  
Pommes noisettes

Boulettes d'agneau à  
l'orientale



Printanière de légumes



Hachis parmentier



Filet de colin sauce Garibaldi



Tian de courgettes



Plat de substitution

Filet de poisson pané et citron



Omelette nature

Brandade de morue

Filet de poulet



Fromage

Camembert bio



Petit suisse sucré

Tome blanche à la coupe bio



Saint paulin à la coupe bio



Dessert

Flamby

Fraises au sucre



Fruit de saison bio



Mousse au chocolat

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Produit Local





Déjeuner

lun. 26/03

mar. 27/03  
**MENU VEGETARIEN**

jeu. 29/03  
**MENU DE PAQUES**

ven. 30/03

Entrée

Crêpe au fromage

Betteraves lanières vinaigrette

Oeuf dur mayonnaise

Salade verte vinaigrette

Plat

Filet de volaille à la tomate  
Epinards branches à la crème

Boulettes de soja à la provençale  
Papillons et emmental râpé

Rôti de veau au jus  
Pommes crispy

Parmentier de poisson

Plat de substitution

Filet de poisson sauce tomate

Paupiette de poisson ciboulette

Pané de blé

Fromage

Yaourt nature bio

Petit bleu bio

Brie bio à la coupe

Edam bio

Dessert

Fruit de saison bio

Compote de pomme

Fondant au chocolat  
Oeuf de pâques

Petits suisses aromatisés

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Plat fait maison : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Produit Local : Fruits et légumes de saison :

Appellation d'Origine Protégée

