

Déjeuner

	lun. 04/03	mar. 05/03	mer. 06/03	jeu. 07/03	ven. 08/03
<b>Entrée</b>	Quiche lorraine	Carottes râpées	Taboulé	Potage potiron carottes bio	Salade de lentilles
<b>Plat</b>	Paupiette de veau Courgettes sautées Semoule	Chipolatas grillées Purée de pommes de terre au lait Haricots verts 	Cuisse de poulet rôtie Petits pois  Carottes sautées  	Tortellini ricotta épinards bio Emmental rapé bio  	Parmentier de Colin 
<b>Plat de substitution</b>	Paupiette de poisson	Pané de blé	Filet de colin  Sauce à l'aneth		Hachis parmentier 
<b>Fromage</b>	Rondelé nature bio 	Brie bio à la coupe  	Vache qui rit bio  	Petit suisse sucré 	Cantal AOP 
<b>Dessert</b>	Yaourt aromatisé bio  	Purée de pomme bio  	Fruit de saison bio  	Gaufre flash	Banane bio  







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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

	lun. 11/03	mar. 12/03	mer. 13/03	jeu. 14/03	ven. 15/03
<b>Entrée</b>	Betteraves  	Oeuf dur bio  	Macédoine de légumes	Saucisson	Rillettes de thon
<b>Plat</b>	Nugget's de filet de poulet  Purée crécy Chou fleur persillé	Semoule aux pois chiches bio  Légumes couscous bio 	Saucisses knack Lentilles cuisinées   Brunoise de légumes	Gratin savoyard	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Riz pilaf Epinards branches à la crème 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de colin pané 		Steak de soja	Gratin savoyard végétal	Filet de poulet 
<b>Fromage</b>	Le carré président bio 	Mini cabrette bio  	Bûche du pilat à la coupe 	Saint paulin à la coupe bio  	Yaourt nature bio  
<b>Dessert</b>	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé bio  	Donut's	Purée de fruits bio 	Fruit de saison bio  

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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Origine France  : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Pêche Durable  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 18/03	mar. 19/03	mer. 20/03	jeu. 21/03	ven. 22/03
<b>Entrée</b>	Crème de courgettes et basilic bio 	Acras de morue	Salade verte  Croustons	Salade de maïs	Carottes râpées
<b>Plat</b>	Omelette bio nature  Petits pois bio  Carottes sautées bio 	Rôti de porc  Sauce curry Boullgour et pois chiches Chou fleur persillé	Emincé de volaille  Galette de pommes de terre Haricots plats persillés 	Hachis parmentier 	Filet de colin pané  Coquillettes
<b>Plat de substitution</b>		Filet de colin  Sauce au curry	Filet de colin  Sauce tomate	Brandade de morue	Escalope de volaille panée
<b>Fromage</b>	Emmental bio à la coupe 	Petit suisse sucré 	Yaourt nature bio  	Saint moret bio  	Camembert bio à la coupe  
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  	Ananas au sirop	Kiwi bio 	Purée pomme banane bio 	Yaourt aromatisé bio  

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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2

Déjeuner

lun. 25/03

mar. 26/03

mer. 27/03

jeu. 28/03  
REPAS AMERICAIN

ven. 29/03  
REPAS DE PAQUES

Entrée

Salade coleslaw

Oeuf dur bio



Salade de haricots verts

Salade verte



Rillettes de surimi

Plat

Boulettes de boeuf  
Sauce tomate  
Polenta  
Légumes couscous

Tian de potiron bio



Sauce carbonara  
Penne



Cheeseburger  
Pommes campagnardes

Quiche au saumon  
Brocolis sautés  
Riz pilaf

Plat de substitution

Boulettes végétales

Sauce catalane

Fish burger

Nugget's de filet de poulet



Fromage

Brie bio à la coupe



Chanteneige bio



Gouda bio



Cantal AOP



Dessert

Purée de fruits bio



Fruit de saison bio



Crème dessert vanille bio



Glace - Mister freeze

brownie  
Oeuf de pâques

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.  
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Fruits et légumes de saison : Appellation d'Origine Protégée