

Déjeuner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03
Entrée	Salade coleslaw	Tartinade de petits pois à la menthe	Salade de betteraves et maïs	Oeuf dur bio  	Taboulé
Plat	Boulettes de dinde au curry  Riz pilaf Courgettes sautées	Pané de blé épinards Carottes vichy  Tortillons	Paupiette de veau normande Pommes de terre persillées  Haricots verts 	Coquillettes bio  Sauce napolitaine	Filet de colin au beurre blanc  Wok de légumes  Pommes vapeur 
Plat de substitution	Boulettes végétales		Paupiette de poisson		Filet de poulet 
Fromage	Gouda bio  	Emmental bio  	Saint Paulin bio  	Camembert bio à la coupe  	Fromage blanc bio  
Dessert	Compote de pommes bio  	Flan chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Galette Saint Michel bio 

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



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03
Entrée	Rosette	Potage de légumes bio 	Macédoine de légumes 	Tarte au fromage	Carottes râpées
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili végétal Riz pilaf bio 	Crousti'fromage Brocolis Semoule	Rôti de porc LR Julienne de légumes Pommes noisettes 	Blanquette de colin Ebly bio Courgettes sautées
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards			Filet de colin 	Blanquette de volaille
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Coulommiers bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé vanille bio 	Fruit de saison bio 	Compote pomme banane bio 	Crème dessert chocolat bio

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



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: 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  
Plat	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Jambon blanc LR  Purée de carottes bio 	Sauce carbonara  Penne	Haricots verts  Pommes crispy	Batonnets de colin  Chou fleur persillé  Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales		Filet de colin  Sauce tomate		Paupiette de veau
Fromage	Le carré président bio 	Kiri bio  	Camembert bio  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Compote de pommes bio  	Fruit de saison bio 	Chou à la crème vanille	Fruit de saison bio 	Yaourt au citron bio  

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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Label Rouge  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 23/03	mar. 24/03	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03
Entrée	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles
Plat	Saucisses knack Flageolets Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu Haricots beurre Boulgour pilaf	Daube de boeuf Coquillettes Carottes sautées 	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Pané de blé		Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce provençale	Hachis parmentier
Fromage	Pointe de brie 	Yaourt nature bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison bio 	Compote pomme abricot bio 	Gâteau basque	Fruit de saison bio

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée