

	LUNDI 03 Mars	MARDI 04 Mars	MERCREDI 05 Mars	JEUDI 06 Mars	VENDREDI 07 Mars
<b>Labels Egalim :</b>					
<b>Produit issu de l'agriculture biologique</b>	Concombre à la crème	Radis beurre	Champignons à la grecque	Croisillons au fromage	Duo de chou
<b>Label Rouge</b>	Emincé de volaille sauce champignons	Couscous	Hâchi parmentier	Sauté de bœuf	Merlu sauce blanche
<b>Menu végétarien</b>	Riz	Semoule	Fromage blanc	Pôelée de pomme de terre et carottes	Riz
<b>Haute valeur environnementale</b>	Yaourt	Gouda	Fruit de saison, biscuit	Fromage AOP	Yaourt
<b>Appellation d'origine protégée</b>	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat		Ile flottante	Compote
<b>Pêche durable</b>					
<b>Appellation d'origine contrôlée</b>					
<b>Nos engagements :</b>					
<b>Produit local</b>					
<b>Dessert maison</b>					
<b>Viande d'origine France</b>					
<b>100% fraîcheur</b>					
<b>Plat du terroir</b>					
<b>Menu végétarien</b>					
<b>Menu à thème</b>					
	<b>LUNDI 10 Mars</b>	<b>MARDI 11 Mars</b>	<b>MERCREDI 12 Mars</b>	<b>JEUDI 13 Mars</b>	<b> VENDREDI 14 Mars</b>
	<b>Menu bio</b>				
	Coleslaw	Poireaux vinaigrette	Salade verte	Betteraves	Soupe poireaux pomme de terre
	Poulet grillés	Volaille aux olives	Tortillas de pomme de terre	Paupiettes de veau	Quenelle de brochet sauce nantua
	Mélange de céréales	Pâtes	Camembert	Purée de pomme de terre panais	Riz et brocolis sautés
	Emmental	Faiselle	Crème dessert au chocolat, biscuit	Fromage blanc	Comté AOP
	Fruit de saison	Fruit de saison		Gâteau du chef	Flan
	<b>LUNDI 17 Mars</b>	<b>MARDI 18 Mars</b>	<b>MERCREDI 19 Mars</b>	<b>JEUDI 20 Mars</b>	<b> VENDREDI 21 Mars</b>
	<b>Menu Bio</b>	<b>Menu carnaval</b>	<b>Menu bio</b>		
	Salade grecque	Croquette de jambon	Carottes rapé	Salade de crudités	Soupe à l'oignon
	Sauté de bœuf aux carottes	Poulet basquaise	Rôti de porc	Blanquette de volaille	Saumon à la crème
	Polenta	Riz arlequin	Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre)	Polenta crémeuse	Riz
	Fromage	Edam	Fromage blanc	Tomme AOP	Brie
	Yaourt lait de vache	Donuts	Fruit de saison	Mousse au chocolat	Yaourt aux fruits
	<b>LUNDI 24 Mars</b>	<b>MARDI 25 Mars</b>	<b>MERCREDI 26 Mars</b>	<b>JEUDI 27 Mars</b>	<b> VENDREDI 28 Mars</b>
			<b>Menu bio</b>		
	Terrine	Velouté de pois	Caviar d'aubergine et toasts	Salade d'haricots cuits	Choux blanc vinaigrette
	Omelette au fromage	Steak sauce aux champignons	Escalope de volaille	Emincé de canard en sauce	Gratin de poisson et fruits de mer
	Poêlé de légumes de saison	Potatoes maison	Gratin de pâtes aux brocolis	Purée de pomme de terre	Riz
	Fromage blanc	Comté aop	Yaourt	Carré frais	Faiselle
	Compote maison	Fruit de saison	Compote	Gâteau au chocolat	Fruit
	<b>LUNDI 31 Mars</b>	<b>MARDI 1 Avril</b>	<b>MERCREDI 2 Avril</b>	<b>JEUDI 3 Avril</b>	<b> VENDREDI 4 Avril</b>
	<b>Menu bio</b>				
	Salade verte				
	Falafel sauce tomate				
	Gratin brocolis				
	Laitage				
	Fruit de saison				

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.







