

	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 Emincé de volaille sauce champignons	Radis beurre Couscous Semoule	Champignons à la grecque Hâchi parmentier	Croisillons au fromage Sauté de bœuf	Duo de chou Merlu sauce blanche
<b>Label Rouge</b>	Riz Yaourt	Gouda	Fromage blanc	Pôelée de pomme de terre et carottes Fromage AOP	Riz Yaourt
<b>Menu végétarien</b>	Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Fruit de saison, biscuit	Ile flottante	Compote
<b>Haute valeur environnementale</b>					
<b>Appellation d'origine protégée</b>					
<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 Poulet grillés Mélange de céréales Emmental Fruit de saison	Poireaux vinaigrette Volaille aux olives Pâtes Faisselle Fruit de saison	Salade verte Tortillas de pomme de terre  Camembert Crème dessert au chocolat, biscuit	Betteraves Paupiettes de veau Purée de pomme de terre panais Fromage blanc Gâteau du chef	Soupe poireaux pomme de terre Quenelle de brochet sauce nantua Riz et brocolis sautés Comté AOP 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 Sauté de bœuf aux carottes Polenta Fromage Yaourt lait de vache	Croquette de jambon Poulet basquaise Riz arlequin Edam Donuts	Carottes rapé Rôti de porc Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre) Fromage blanc Fruit de saison	Salade de crudités Blanquette de volaille Polenta crémeuse Tomme AOP Mousse au chocolat	Soupe à l'oignon Saumon à la crème Riz Brie 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 Omelette au fromage Poêlé de légumes de saison Fromage blanc Compote maison	Velouté de pois Steak sauce aux champignons Potatoes maison Comté aop Fruit de saison	Caviar d'aubergine et toasts Escalope de volaille Gratin de pâtes aux brocolis Yaourt Compote	Salade d'haricots cuits Emincé de canard en sauce Purée de pomme de terre Carré frais Gâteau au chocolat	Choux blanc vinaigrette Gratin de poisson et fruits de mer Riz Faisselle 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.







