

	LUNDI 03 Mars	MARDI 04 Mars	MERCREDI 05 Mars	JEUDI 06 Mars	VENDREDI 07 Mars
Labels Egalim :		Menu veggie		Menu bio	
Produit issu de l'agriculture biologique	Couscous Légumes à couscous Couscous végété	Champignons à la grecque Hachi végétarien	Sauté de bœuf Lentilles en sauce Pôelée pomme de terre et carottes Fromage AOP Ile flotante	Coleslaw Poulet grillés Pavé végétal Mélange de céréales Fruit de saison	Merlu sauce blanche Omelette au fromage Riz Yaourt Compote pomme poire
Label Rouge	Semoule Gouda Crème dessert au chocolat	Yaourt nature Fruit de saison	Fromage AOP		
Menu végétarien					
Haute valeur environnementale	Pain pâte à tartiner / Fruit	Pain confiture / Yaourt / compote	Yaourt / Fruit / biscuit	Yaourt / compote / gâteau	Fromage blanc / Fruit / Biscuit
Appellation d'origine protégée	LUNDI 10 Mars	MARDI 11 mars	MERCREDI 12 Mars	JEUDI 13 Mars	 VENDREDI 14 Mars
Pêche durable		Menu veggie		Menu Bio	
Appellation d'origine contrôlée	Poireaux vinaigrette Volaille aux olives pavé végété Pâtes Fruit de saison Yaourt / Compote	Tortillas de pomme de terre Salade verte Fromage blanc Fruit de saison Yaourt / Fruit	Paupiette de veau Omelette Purée de pomme de terre panais Fromage blanc Gâteau du chef Pain chocolat noir / compote	Salade grecque Sauté de bœuf aux carottes Galette végétal Polenta Crème dessert Pain / Fromage / Fruit	Quenelle de brochet sauce nantua Quenelle nature en sauce Riz pilaf Comté AOP Fruit de saison Pain confiture / Yaourt
Nos engagements :	LUNDI 17 Mars	MARDI 18 Mars	MERCREDI 19 Mars	JEUDI 20 Mars	 VENDREDI 21 Mars
Produit local	Menu Carnaval	Menu bio		Menu veggie	
Dessert maison	Croquette de jambon Poulet basquaise Lentilles aux tomates Riz arlequin Donut chocolat Yaourt / pain pâte à tartiner	Rôti de porc Pavé végétal Gratin de légumes Fromage blanc Fruit de saison Pain / fromage / compote	Blanquette de volaille aux champignons Omelette aux champignons Polenta crémeuse Tomme AOP Mousse au chocolat Pain confiture / Yaourt / Fruit	Omelette au fromage Poelée de légumes de saison Fromage blanc Compote maison Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt	Potage cressy Saumon à la crème Lentilles en sauce Riz Yaourt aux fruits Yaourt / fruit / biscuit
Viande d'origine France					
100% fraîcheur	LUNDI 24 Mars	MARDI 25 Mars	MERCREDI 26 Mars	JEUDI 27 Mars	 VENDREDI 28 Mars
		Menu bio		Menu veggie	
	Steak sauce aux champignons Galette végétal en sauce Frites Fromage blanc Fruit de saison Compote / Roulé fraise	Escalope de volaille Omelette Gratin de pâtes aux brocolis Yaourt bio Compote Pain chocolat noir / Fruit	Salade de haricots cuits Boulettes de bœuf en sauce Saucisses végétarienne Purée de pomme de terre Gâteau au chocolat Yaourt / Biscuit	Falafel sauce paprika doux Semoule Comté AOP Fruit de saison Biscuit nature / Yaourt / compote	Choux blanc vinaigrette Gratin de poisson et fruits de mer Gratin végétal Riz Compote pomme banane Pain confiture / Fromage blanc / Fruit
	LUNDI 31 Mars	MARDI 1 Avril	MERCREDI 2 Avril	JEUDI 3 Avril	 VENDREDI 4 Avril
Menu végétarien	Menu Royal				
Menu à thème	Saucisson, cornichons Cordon bleu Pavé sauce forestière Gratin dauphinois Kiwi Yaourt / Fruit / Madeleine				
Goûter					

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.

30/12/2024

