

	LUNDI 02 Mars	MARDI 03 Mars	MERCREDI 04 Mars	JEUDI 05 Mars	VENDEDI 06 Mars
Labels Egalim :		Menu veggie		Menu bio	
Produit issu de l'agriculture biologique	Couscous Couscous végété Semoule Gouda Crème dessert au chocolat	Hachi végétarien Yaourt nature Fruit de saison, biscuits	Sauté de bœuf Lentilles en sauce Pôlée pomme de terre et carottes Fromage AOP Dessert la fermière	Coleslaw Poulet grillés Pavé végétal Mélange de céréales Fruit de saison	Merlu sauce blanche Omelette au fromage Riz Yaourt Compote pomme poire
Label Rouge					
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 09 Mars	MARDI 10 mars	MERCREDI 11 Mars	JEUDI 12 Mars	VENDEDI 13 Mars
Pêche durable	Menu veggie	Menu veggie	Menu Bio	Menu Bio	
Appellation d'origine contrôlée	Poireaux vinaigrette Volaille aux olives pavé végé Pâtes Fruit de saison Yaourt / Compote	Salade verte Raviolis en sauce Crème dessert, biscuit 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 Yaourt au lait de vache Pain / Fromage / Fruit	Poisson pané Quenelle nature en sauce Riz pilaf Comté AOP Fruit de saison Pain confiture / Yaourt
Nos engagements :	LUNDI 16 Mars	MARDI 17 Mars	MERCREDI 18 Mars	JEUDI 19 Mars	VENDEDI 20 Mars
Produit local	Menu bio	Menu bio	Menu veggie	Menu veggie	Menu Bienvenue chez les ch'tis
Dessert maison	Salade mixte Poulet basquaise Lentilles aux tomates Riz arlequin Salade de fruits 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	Quenelle nature sauce aurore Poelée de légumes de saison Fromage blanc Compote maison Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt	Salade endives aux pommes Waterzoi de colin Waterzoi végété Gaufre au chocolat Yaourt / fruit / biscuit
Viande d'origine France	LUNDI 23 Mars	MARDI 24 Mars	MERCREDI 25 Mars	JEUDI 26 Mars	VENDEDI 27 Mars
100% fraîcheur	Menu bio	Menu bio	Menu veggie	Menu veggie	
	Steak sauce aux champignons Galette végétale en sauce Frites Comté AOP 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 boeuf en sauce Saucisses végétarienne Purée de pomme de terre Gâteau au chocolat Yaourt / Biscuit	Falafel sauce paprika doux Gratin de courge Tomme noire 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 30 Mars	MARDI 31 Mars	MERCREDI 1 Avril	JEUDI 2 Avril	VENDEDI 3 Avril
Menu végétarien	Menu Royal	Menu veggie			
Menu à thème	Saucisson, cornichons Cordon bleu Pavé sauce forestière Gratin dauphinois Kiwi	Cannellonis aux légumes Saint-nectaire AOP Compote			
Gôûter	Yaourt / Fruit / Madeleine	F. blanc / fruit / pain miel			

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.

16/12/2025

