

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

16/12/2025

