

Déjeuner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03
Entrée	Salade coleslaw	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Soupe de poisson
Plat	Boulettes de dinde au curry Riz pilaf	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau normande Haricots verts 	Saucisse de Toulouse label rouge Lentilles cuisinées 	Filet de colin au beurre blanc Wok de légumes
Accompagnement 2	Courgettes sautées	Tortillons	Pommes de terre persillées 	Navets fondants 	Pommes vapeur
Fromage	Gouda bio à la coupe 	Bleu d'Auvergne 	Saint Paulin à la coupe 	Le carré président bio 	Edam bio à la coupe
Dessert	Fruit de saison HVE 	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	Riz au lait	Salade de fruits de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine

France : Label Rouge



: Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03
Entrée	Rosette	Velouté de légumes bio	Macédoine de légumes bio	Mousse de canard	Carottes râpées
Plat	Lasagnes bolognaise	Chili con carne Riz pilaf bio	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio	Rôti de porc LR Julienne de légumes 	Blanquette de colin Ebly pilaf
Accompagnement 2	Salade verte mélangée		Semoule	Pommes noisettes	Fenouils émincés
Fromage	Cantal à la coupe 	Mimolette à la coupe	Camembert bio à la coupe 	Tomme blanche à la coupe	Emmental bio à la coupe
Dessert	Fruit de saison HVE	Crème dessert caramel à trancher	Fruit de saison HVE	Compote pomme abricot	Fromage blanc aux fruits

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée : Haute Valeur Environnementale : Produit issu de l'agriculture biologique : Label Rouge : Certification
environnementale niveau 2 : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 16/03	mar. 17/03	mer. 18/03	jeu. 19/03	ven. 20/03
Entrée	Salade de pois chiches 	Quiche aux poireaux bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Pâté en croûte & cornichon
Plat	Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule bio 	Jambon braisé Purée de carottes bio 	Farce carbonara  Penne	Rôti de boeuf  Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur persillé 
Accompagnement 2	Légumes couscous	Fondue d'épinards 	Salade verte mélangée 	Haricots verts 	Riz pilaf
Fromage	Bûche du pilat à la coupe 	Saint Paulin à la coupe 	Coulommiers bio à la coupe  	Tomme noire à la coupe 	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Orange Coupelle de miel	Tarte aux poires	Liégeois café 	Crème dessert chocolat bio  	Salade de fruits de saison

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Certification environnementale niveau 2  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Viandes de France  : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

	lun. 23/03	mar. 24/03 MENU ASIATIQUE	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03
Entrée	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nems aux légumes	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 
Plat	Saucisses potée Flageolets 	Sauté de porc au caramel Riz cantonnais bio 	Cordon bleu  Haricots beurre 	Daube de boeuf  Coquillettes	Parmentier de poisson 
Accompagnement 2	Brunoise de légumes		Boulgour pilaf	Carottes sautées 	Salade verte mélangée 
Fromage	Brie bio à la coupe  	Emmental bio à la coupe 	Bûchette de chèvre à la coupe	Edam bio à la coupe 	Saint Nectaire à la coupe  
Dessert	Ile flottante	Ananas au sirop	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio 	Tarte noix de coco

Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Viandes de France



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée