

Déjeuner

lun. 03/03

mar. 04/03
MARDI GRAS

jeu. 06/03

ven. 07/03

Entrée

Potage potiron carottes bio



Carottes râpées

Quiche lorraine

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio



Steak haché de boeuf



Purée de pommes de terre au lait
Haricots verts



Paupiette de veau
Sauce normande
Courgettes sautées
Semoule

Batonnets de colin



Brocolis sautés
Pommes vapeur



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce arlequin

Paupiette de poisson
Sauce crème

Nugget's de filet de poulet

Fromage

Gouda bio



Emmental bio à la coupe



Camembert bio à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Purée de pomme bio



Gaufre liégeoise

Yaourt citron fraise bio



Fruit de saison bio



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 : Origine France : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 10/03

mar. 11/03

jeu. 13/03

ven. 14/03

Entrée

Betteraves
 

Oeuf dur bio
 

Mortadelle

Rillettes de thon

Plat

Lasagnes bolognaise

Semoule aux pois chiches bio

 Légumes couscous bio


Gratin de Crozets

Filet de lieu
 Sauce Garibaldi
Riz pilaf
Epinards branches à la crème


Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet
 Sauce crème

Fromage

Cantal à la coupe
 

Saint moret bio
 

Yaourt nature bio
 

Vache qui rit bio
 

Dessert

Fruit de saison bio


Flan bio au chocolat


Purée pomme abricot bio


Fruit de saison bio


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.



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Viandes de France

Déjeuner

lun. 17/03

mar. 18/03

jeu. 20/03

ven. 21/03

Entrée

Accras de morue

Crème de courgettes et basilic bio



Salade de maïs

Carottes râpées

Plat

Escalope de volaille panée
Pommes de terre persillées



Brocolis sautés

Rôti de porc bio



Sauce curry
Carottes sautées bio



Boullgour et pois chiches bio

Gratin de coquillettes
Sauce napolitaine

Calamars à la romaine
Sauce tartare
Purée de légumes



Plat de substitution

Filet de colin pané



Filet de colin



Sauce curry

Cordon bleu de dinde



Fromage

Le carré président bio



Kiri bio



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Crème dessert chocolat bio



Purée pomme banane bio



Yaourt aromatisé bio



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



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Viandes de France



: Origine France



: Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 24/03

mar. 25/03
CHEZ MAMIE

jeu. 27/03

ven. 28/03

Entrée

Salade coleslaw

Mousse de foie



Betteraves bio



Friand au fromage

Plat

Crousti'végé
Epinards branches à la crème
Purée de pommes de terre au lait



Blanquette de volaille
Riz pilaf
Brunoise de légumes



Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Polenta bio



Haricots verts bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Blanquette de colin



Boulettes végétales

Hachis parmentier



Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Crème dessert vanille bio



Galette bretonne bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison bio



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 : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée

