



## 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



Mortadelle

Rillettes de thon

### Plat

Lasagnes bolognaise

Semoule aux pois chiches bio



Gratin de Crozets



### Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Gratin de crozets végétarien



### Fromage



### Dessert



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.





## 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  
 NIVEAU 2  
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.

