



Déjeuner

	lun. 03/03	mar. 04/03 MARDI GRAS	mer. 05/03	jeu. 06/03	ven. 07/03
Entrée	Potage potiron carottes bio 	Carottes râpées Concombre vinaigrette	Taboulé	Quiche lorraine	Salade de lentilles Betteraves
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf Purée de pommes de terre au lait Haricots verts 	Cuisse de poulet Petits pois Carottes jeunes	Paupiette de veau Sauce normande Courgettes sautées Semoule	Batonnets de colin Brocolis sautés Pommes vapeur
Plat de substitution		Filet de colin Sauce arlequin	Pané de blé épinards	Paupiette de poisson Sauce crème	Nugget's de filet de poulet
Fromage	Gouda bio 	Emmental bio à la coupe 	Petit saint paulin bio 	Camembert bio à la coupe 	Fromage blanc bio
Dessert	Purée de pomme bio 	Gaufre liégeoise	Kiwi bio 	Yaourt citron fraise bio Fromage blanc bio 	Fruit de saison bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 03/03	mar. 04/03	mer. 05/03	jeu. 06/03	ven. 07/03
*	Yaourt nature 	Lait Sirop de grenadine	Purée de pêche	Fruit de saison 	Purée de poire
**	BN fraise	Pain Barre de chocolat	Madeleine	Barre de céréales	Pain Fromage à tartiner

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 : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 10/03	mar. 11/03	mer. 12/03	jeu. 13/03	ven. 14/03
Entrée	Betteraves   Concombre vinaigrette	Oeuf dur bio  	Salade coleslaw	Mortadelle	Rillettes de thon
Plat	Lasagnes bolognaise	Semoule aux pois chiches bio Légumes couscous bio  	Saucisses knack Lentilles au jus  Brunoise de légumes	Gratin de Crozets	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf Epinards branches à la crème 
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards		Galette de soja	Gratin de crozets végétarien	Filet de poulet  Sauce crème
Fromage	Cantal à la coupe  	Saint moret bio  	Coulommiers à la coupe 	Yaourt nature bio  	Vache qui rit bio  
Dessert	Fruit de saison bio Purée de pomme bio   	Flan bio au chocolat 	Yaourt aromatisé vanille bio  	Purée pomme abricot bio Fruit de saison bio  	Fruit de saison bio Petits suisses aromatisés bio   

Goûter

	lun. 10/03	mar. 11/03	mer. 12/03	jeu. 13/03	ven. 14/03
*	Purée de pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Purée pomme abricot	Pain au lait Barre de chocolat
**	Madeleine	Petits beurre	Petit fourré à la fraise	Pain Confiture	Purée de pêche

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	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03
Entrée	Accras de morue	Crème de courgettes et basilic bio 	Salade verte 	Salade de maïs Concombre vinaigrette	Carottes râpées Macédoine mayonnaise
Plat	Escalope de volaille panée Pommes de terre persillées Brocolis sautés 	Rôti de porc bio Sauce curry Carottes sautées bio Boulgour et pois chiches bio 	Hachis parmentier 	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	Parmentier de Colin 		Cordon bleu de dinde
Fromage	Le carré président bio 	Kiri bio 	Camembert bio à la coupe 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio Purée de pomme bio 	Crème dessert chocolat bio 	Banane bio 	Purée pomme banane bio Fruit de saison bio 	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03
*	Purée pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme framboise	Petits suisses aromatisés 	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée Confiture	Pain Barre de chocolat	Pain Fromage à tartiner	Petit fourré à la fraise	Petits beurre

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 : Origine France : Viandes de France : Région Ultra Périphérique : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 24/03	mar. 25/03 CHEZ MAMIE	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03
Entrée	Salade coleslaw Rillettes de thon	Mousse de foie 	Salade de haricots verts 	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 	Sauce carbonara Penne	Boulettes de bœuf bio Sauce tomate bio Polenta bio Haricots verts bio 	Parmentier de Colin
Plat de substitution		Blanquette de colin 	Bolo'thon	Boulettes végétales	Hachis parmentier
Fromage	Brie bio à la coupe 	Yaourt nature bio 	Petit suisse sucré 	Edam bio 	Saint Nectaire à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio Purée de pomme bio 	Galette bretonne bio 	Fruit de saison bio 	Gâteau anniversaire	Fruit de saison bio Purée pomme poire bio

Goûter

	lun. 24/03	mar. 25/03	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03
*	Lait Sirop de grenadine	Flamby	Fruit de saison 	Purée pomme banane	Purée pomme fraise
**	Briochette aux pépites de chocolat	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain Fromage à tartiner	Quatre quart

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.