

Déjeuner

jeu. 01/03

ven. 02/03

Entrée

Salade de tortis



Salade d'ébly à la tomate



Plat

Emincé de dinde à la niçoise



Filet de colin au four



Carottes vichy



Courgettes sautées



Plat de substitution

Cubes de poisson à la niçoise



Filet de poulet au jus



Fromage

Brie bio à la coupe



Edam bio



Dessert

Crème dessert chocolat

Fruit de saison bio



Goûter

jeu. 01/03

ven. 02/03

\*

Fruit de saison



Compote de poire

\*\*

Gaufre flash

Pain

\*\*\*

Fromage à tartiner

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Appellation d'Origine Protégée



: Pêche Durable



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



## Déjeuner

	lun. 05/03	mar. 06/03	mer. 07/03	jeu. 08/03	ven. 09/03
<b>Entrée</b>	Tarte au fromage	Taboulé	Salade de tomates 	Salade coleslaw	Oeuf dur mayonnaise
<b>Plat</b>	Saucisses knack Chou de choucroute 	Emincé de poulet à la crème  Haricots verts persillés 	Boulettes de boeuf sauce tomate  Coquillettes et emmental râpé 	Rôti de boeuf au jus  Purée de pommes de terre aux deux moutardes 	Aioli de colin  Légumes vapeur 
<b>Plat de substitution</b>	Filet de poisson poché et citron  	Cubes de colin à la crème 	Boulettes de soja à la provençale 	Omelette aux fines herbes	Steak haché de boeuf au jus  
<b>Fromage</b>	Bûche bleue bio à la coupe 	Camembert bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Emmental bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio   	Crème dessert chocolat	Compote pomme fraise	Petits suisses aromatisés	Fruit de saison bio   

## Goûter

	lun. 05/03	mar. 06/03	mer. 07/03	jeu. 08/03	ven. 09/03
*	Petit suisse sucré	Compote de pêche	Fruit de saison  	Compote pomme abricot	Fruit de saison  
**	Pain	Madeleine	Briochette aux pépites de chocolat	Pain	Boudoirs
***	Barre de chocolat			Coupelle de confiture	

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



## Déjeuner

	lun. 12/03	mar. 13/03	mer. 14/03	jeu. 15/03	ven. 16/03
<b>Entrée</b>	Salade de pommes de terre et thon  Taboulé	Potage du soleil 	Concombre bulgare	Salade de cocos vinaigrette  Salade verte vinaigrette	Pizza au fromage
<b>Plat</b>	Omelette au fromage Petits pois à la française 	Filet de poulet à la crème  Pommes campagnardes	Sauté de porc au jus  Lentilles cuisinées 	Spaghettis à la napolitaine 	Filet de colin meunière et citron  Epinards branches à la crème 
<b>Fromage</b>	Gouda bio 	Yaourt nature bio 	Tome de pays à la coupe bio 	Carré frais bio 	Edam bio 
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio  Compote de poire	Fruit de saison bio  Cocktail de fruits du verger	Crème dessert caramel	Pêches au sirop Fruit de saison bio 	Compote pomme framboise Yaourt aromatisé
<b>Plat de substitution</b>		Filet de colin sauce citron 	Nugget's de soja		Escalope de volaille panée et citron

## Goûter

	lun. 12/03	mar. 13/03	mer. 14/03	jeu. 15/03	ven. 16/03
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme cassis	Fruit de saison 	Compote pomme fraise
**	Pain	Pain	Brownie	Pépito	Beignet aux pommes
***	Fromage à tartiner	Barre de chocolat			

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable





Déjeuner

	lun. 19/03	mar. 20/03 MENU PRINTEMPS	mer. 21/03	jeu. 22/03	ven. 23/03
<i>Entrée</i>	Carottes râpées Salade de tomates 	Salade de chou fleur vinaigrette 	Salade de maïs 	Salade verte vinaigrette Salade de cœurs de palmiers 	1/2 pamplemousse et sucre Oeuf dur mayonnaise
<i>Plat</i>	Cordon bleu de dinde Pommes noisettes	Boulettes d'agneau à l'orientale  Printanière de légumes 	Rôti de porc à la moutarde  Polenta crémeuse 	Hachis parmentier 	Filet de colin sauce Garibaldi  Tian de courgettes 
<i>Plat de substitution</i>	Filet de poisson pané et citron 	Omelette nature	Boulettes de soja à la provençale 	Brandade de morue	Filet de poulet 
<i>Fromage</i>	Camembert bio 	Petit suisse sucré	Gouda bio 	Tome blanche à la coupe bio 	Saint paulin à la coupe bio 
<i>Dessert</i>	Flamby Semoule au lait	Fraises au sucre 	Compote pomme banane	Fruit de saison bio  Compote pomme coing 	Mousse au chocolat Liégeois vanille

Goûter

	lun. 19/03	mar. 20/03	mer. 21/03	jeu. 22/03	ven. 23/03
*	Yaourt nature et sucre	Fruit de saison 	Compote pomme coing	Fruit de saison 	Compote pomme ananas
**	Pain	Gaufre flash	Pain	Pain d'épices	Quatre quart
***	Coupelle de confiture		Fromage à tartiner		

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Produit Local



## Déjeuner

	lun. 26/03	mar. 27/03 MENU VEGETARIEN	mer. 28/03	jeu. 29/03 MENU DE PAQUES	ven. 30/03
<b>Entrée</b>	Crêpe au fromage	Betteraves lanières vinaigrette Radis croq'sel	Taboulé	Oeuf dur mayonnaise Carottes râpées	Salade verte vinaigrette Céleri rémoulade
<b>Plat</b>	Filet de volaille à la tomate Epinards branches à la crème	Boulettes de soja à la provençale Papillons et emmental râpé	Cuisse de poulet rôti Haricots beurre persillés	Rôti de veau au jus Pommes crispy	Parmentier de poisson
<b>Plat de substitution</b>	Filet de poisson sauce tomate		Omelette aux fines herbes	Paupiette de poisson ciboulette	Pané de blé
<b>Fromage</b>	Yaourt nature bio	Petit bleu bio	Emmental bio	Brie bio à la coupe	Edam bio
<b>Dessert</b>	Fruit de saison bio Compote pomme framboise	Compote de pomme Poire au sirop	Fruit de saison bio	Fondant au chocolat Oeuf de pâques	Petits suisses aromatisés Fromage blanc aux fruits

## Goûter

	lun. 26/03	mar. 27/03	mer. 28/03	jeu. 29/03	ven. 30/03
*	Yaourt nature et sucre	Fromage blanc et sucre	Compote de pomme	Fruit de saison	Compote de poire
**	Pain	Palmito	Quatre quart	Gaufre flash	Pain
***	Barre de chocolat				Fromage à tartiner

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.  
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.  
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local Protégée



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Appellation d'Origine