



## Déjeuner

jeu. 01/03

ven. 02/03

*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.*





## Déjeuner

lun. 05/03

mar. 06/03

jeu. 08/03

ven. 09/03

*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.*





## Déjeuner

lun. 12/03

mar. 13/03

jeu. 15/03

ven. 16/03

*Entrée*

Salade de pommes de terre et thon



Potage du soleil



Salade de cocos vinaigrette



Pizza au fromage

*Plat*

Omelette au fromage  
Petits pois à la française



Filet de poulet à la crème



Pommes campagnardes

Spaghettis à la napolitaine



Filet de colin meunière et citron



Epinards branches à la crème



*Fromage*

Gouda bio



Yaourt nature bio



Carré frais bio



Edam bio



*Dessert*

Fruit de saison bio



Fruit de saison bio



Pêches au sirop

Compote pomme framboise

*Plat de substitution*

Filet de colin sauce citron



Escalope de volaille panée et citron

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**

jeu. 22/03

ven. 23/03

*Entrée*

Carottes râpées

Salade de chou fleur  
vinaigrette



Salade verte vinaigrette

1/2 pamplemousse et sucre

*Plat*

Cordon bleu de dinde  
Pommes noisettes

Boulettes d'agneau à  
l'orientale



Printanière de légumes



Hachis parmentier



Filet de colin sauce Garibaldi



Tian de courgettes



*Plat de substitution*

Filet de poisson pané et citron



Omelette nature

Brandade de morue

Filet de poulet



*Fromage*

Camembert bio



Petit suisse sucré

Tome blanche à la coupe bio



Saint paulin à la coupe bio



*Dessert*

Flamby

Fraises au sucre



Fruit de saison bio



Mousse au 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.



: Pêche Durable



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Fruits et légumes de saison



: Viandes de France



: Produit Local





## Déjeuner

lun. 26/03

mar. 27/03  
**MENU VEGETARIEN**

jeu. 29/03  
**MENU DE PAQUES**

ven. 30/03

*Entrée*

Crêpe au fromage

Betteraves lanières vinaigrette

Oeuf dur mayonnaise

Salade verte vinaigrette

*Plat*

Filet de volaille à la tomate  
Epinards branches à la crème

Boulettes de soja à la provençale  
Papillons et emmental râpé

Rôti de veau au jus  
Pommes crispy

Parmentier de poisson

*Plat de substitution*

Filet de poisson sauce tomate

Paupiette de poisson ciboulette

Pané de blé

*Fromage*

Yaourt nature bio

Petit bleu bio

Brie bio à la coupe

Edam bio

*Dessert*

Fruit de saison bio







Compote de pomme

Fondant au chocolat  
Oeuf de pâques

Petits suisses aromatisés

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  : Appellation d'Origine Protégée

