

Déjeuner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03
Entrée	Mousse de canard	Tartinade de petits pois à la menthe	Salade de betteraves et maïs	Oeuf dur bio 	Taboulé
Plat	Boulettes de dinde au curry  Riz pilaf Courgettes sautées	Pané de blé épinards Carottes vichy  Tortillons	Paupiette de veau normande Pommes de terre persillées  Haricots verts 	Coquillettes bio  Sauce napolitaine	Filet de colin au beurre blanc  Wok de légumes  Pommes vapeur 
Plat de substitution	Boulettes végétales		Paupiette de poisson		Filet de poulet 
Fromage	Gouda bio 	Emmental bio 	Saint Paulin bio 	Camembert bio à la coupe 	Fromage blanc bio 
Dessert	Compote de pommes bio  Fruit de saison bio 	Flan chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio  Compote de pêche bio 	Galette Saint Michel bio 

Goûter

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03
*	Yaourt nature 	Pain	Compote pomme pêche	Fruit de saison 	Compote de poire
**	BN fraise	Barre de chocolat	Madeleine	Barre de céréales	Pain
***		Lait Sirop de grenadine			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.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Certification environnementale niveau 2



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03
Entrée	Rosette	Potage de légumes bio 	Macédoine de légumes 	Tarte au fromage	Carottes râpées
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili végétal Riz pilaf bio 	Crousti'fromage Brocolis Semoule	Rôti de porc LR Julienne de légumes Pommes noisettes 	Concombre vinaigrette Blanquette de colin Ebly bio
Plat de substitution	Lasagnes ricotta épinards			Filet de colin 	Blanquette de volaille
Fromage	Cantal à la coupe 	Saint moret bio 	Coulommiers bio 	Yaourt nature bio 	Vache qui rit bio
Dessert	Fruit de saison bio Compote pomme fraise bio 	Yaourt aromatisé vanille bio Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio 	Compote pomme banane bio Compote pomme abricot bio 	Crème dessert chocolat bio

Goûter

	lun. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03
*	Compote pomme pêche	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Compote pomme pêche
**	Madeleine	Petits beurre	Mini roulé à la confiture	Pain	Pain au lait
***				Confiture d'abricot	Barre de chocolat

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.

: Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Origine France : Produit issu de l'agriculture biologique : Certification environnementale niveau 2 : Label Rouge :
Pêche Durable : Fruits et légumes de saison : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 16/03	mar. 17/03	mer. 18/03	jeu. 19/03	ven. 20/03
Entrée	Salade de pois chiches 	Quiche aux poireaux bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Betteraves Taboulé
Plat	Boulettes d'agneau Semoule Légumes couscous	Jambon blanc LR Purée de carottes bio 	Sauce carbonara Penne	Haricots verts Pommes crispy	Batonnets de colin Chou fleur persillé Riz pilaf
Plat de substitution	Boulettes végétales		Filet de colin Sauce tomate		Paupiette de veau
Fromage	Le carré président bio 	Kiri bio 	Camembert bio 	Chanteneige bio 	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Compote de pommes bio Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio Compote pomme abricot bio 	Chou à la crème vanille	Fruit de saison bio Compote pomme banane bio 	Yaourt au citron bio Petits suisses aromatisés bio

Goûter

	lun. 16/03	mar. 17/03	mer. 18/03	jeu. 19/03	ven. 20/03
*	Compote pomme banane	Fruit de saison 	Compote pomme cerise	Petit suisse aromatisés	Compote pomme pruneaux
**	Brioche tranchée	Pain	Pain	Mini roulé à la confiture	Petits beurre
***	Confiture de fraise	Barre de chocolat	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.



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Label Rouge



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison

Déjeuner

	lun. 23/03	mar. 24/03	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03
Entrée	Crème de butternut et carottes bio 	Mini nem	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles
Plat	Saucisses knack Flageolets Brunoise de légumes	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu Haricots beurre Boulgour pilaf	Daube de boeuf Coquillettes Carottes sautées 	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Pané de blé		Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce provençale	Hachis parmentier
Fromage	Pointe de brie 	Yaourt nature bio 	Gouda bio 	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé bio Petits suisses aromatisés bio 	Fruit de saison bio Compote de pêche bio 	Compote pomme abricot bio 	Gâteau basque	Fruit de saison bio Compote de pommes bio

Goûter

	lun. 23/03	mar. 24/03	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03
*	Brioche aux pépites de chocolat	Flamby	Fruit de saison 	Compote pomme banane	Compote pomme fraise
**	Lait	Barre de céréales	Galettes St Michel	Pain	Quatre quart
***	Sirop de grenadine			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 : Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison