

Déjeuner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03
Entrée	Salade coleslaw	Tartinade de petits pois à la menthe	Salade de betteraves et maïs	Oeuf dur bio  	Taboulé
Plat	Boulettes de dinde au curry  Riz pilaf	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau normande Pommes de terre persillées 	Coquillettes bio  Sauce napolitaine	Filet de colin au beurre blanc  Wok de légumes 
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 nature 
Dessert	Compote de pomme  	Flan chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison bio 	Galettes St Michel

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



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Label Rouge



: Certification

environnementale niveau 2 : Pêche Durable

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 bio  
Plat	Boulettes d'agneau Semoule bio 	Jambon blanc LR  Purée de carottes bio 	Sauce carbonara  Penne	Haricots verts  Pommes crispy	Batonnets de colin  Chou fleur persillé 
Plat de substitution	Boulettes végétales	Omelette nature  	Filet de colin  Sauce tomate		Paupiette de veau
Fromage	Le carré Président 	Kiri 	Camembert bio  	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Compote de pomme  	Fruit de saison bio 	Chou à la crème vanille	Fruit de saison HVE 	Yaourt au citron 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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Label Rouge



: Pêche Durable



:

Appellation d'Origine Protégée

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 bio
Plat	Saucisses knack Flageolets 	Riz cantonnais s/jambon bio 	Cordon bleu Haricots beurre 	Daube de boeuf Coquillettes	Parmentier de poisson
Plat de substitution	Pané de blé	Filet de colin Sauce chinoise	Filet de colin pané 	Filet de colin Sauce provençale	Hachis parmentier
Fromage	Pointe de brie 	Yaourt nature bio 	Gouda	Edam bio 	Saint nectaire
Dessert	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Gâteau basque	Fruit de saison HVE

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 : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France :

Appellation d'Origine Protégée