



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	Taboulé	Quiche lorraine	Salade de lentilles
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Steak haché de boeuf Purée de pommes de terre au lait	Cuisse de poulet Petits pois 	Paupiette de veau Sauce normande Courgettes sautées	Batonnets de colin Brocolis sautés
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 	Saint Paulin bio 	Camembert bio à la coupe 	Fromage blanc nature
Dessert	Purée de pomme bio 	Gaufre liégeoise	Kiwi bio 	Yaourt citron fraise bio 	Fruit de saison

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Pêche Durable : Certification environnementale niveau 2 : Fruits et légumes de saison





Déjeuner

	lun. 10/03	mar. 11/03	mer. 12/03	jeu. 13/03	ven. 14/03
Entrée	Betteraves  	Oeuf dur bio  	Salade coleslaw	Mortadelle	Rillettes de thon
Plat	Lasagnes bolognaise	Semoule aux pois chiches bio Légumes couscous bio  	Saucisses knack Lentilles bio au jus 	Gratin de Crozets	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf
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 HVE 	Flan bio au chocolat 	Yaourt aromatisé vanille bio  	Purée pomme abricot 	Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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.

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





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 bio 	Salade de maïs	Carottes râpées
Plat	Escalope de volaille panée Pommes de terre persillées 	Rôti de porc bio Sauce curry Carottes sautées 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 	Crème dessert chocolat bio 	Banane 	Purée pomme banane 	Yaourt aromatisé bio

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"
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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Origine France : Appellation d'Origine Protégée



Déjeuner

lun. 24/03

mar. 25/03
CHEZ MAMIE

mer. 26/03

jeu. 27/03

ven. 28/03

Entrée

Salade coleslaw

Mousse de foie



Salade de haricots verts bio



Betteraves bio



Friand au fromage

Plat

Crousti'végé
Epinards branches à la crème



Blanquette de volaille



Riz pilaf

Sauce carbonara
Penne

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Polenta bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Blanquette de colin



Bolo'thon

Boulettes végétales

Hachis parmentier



Fromage

Brie à la coupe



Yaourt nature bio



Petit suisse sucré



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Crème dessert vanille



Galette bretonne bio



Fruit de saison bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison



Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B. Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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.