

Déjeuner

	lun. 04/03	mar. 05/03	mer. 06/03	jeu. 07/03	ven. 08/03
Entrée	Quiche lorraine	Carottes râpées bio  	Taboulé	Potage potiron carottes	Salade de lentilles
Plat	Paupiette de veau Courgettes sautées	Steak haché de boeuf bio Purée de pommes de terre bio    	Cuisse de poulet rôtie Petits pois bio  	Cappelletti ricotta épinards Emmental rapé	Parmentier de Colin 
Plat de substitution	Paupiette de poisson	Pané de blé	Filet de colin  Sauce à l'aneth	Hachis parmentier 	
Fromage	Rondelé nature bio 	Brie bio à la coupe  	Vache qui rit bio  	Petit suisse sucré 	Cantal AOP 
Dessert	Yaourt aromatisé bio  	Purée de pomme bio  	Fruit de saison 	Gaufre flash	Banane 

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.
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  : Fruits et légumes de saison  : Appellation d'Origine Protégée  : Région Ultra Périphérique



Déjeuner

	lun. 11/03	mar. 12/03	mer. 13/03	jeu. 14/03	ven. 15/03
Entrée	Betteraves  	Oeuf dur bio  	Macédoine de légumes bio 	Saucisson	Rillettes de thon
Plat	Nugget's de filet de poulet Purée crécy	Semoule aux pois chiches bio Légumes couscous bio  	Saucisses knack Lentilles bio cuisinées 	Gratin savoyard	Filet de colin  Sauce à l'Armoricaine Riz pilaf
Plat de substitution	Filet de colin pané 		Steak de soja	Gratin savoyard végétal	Filet de poulet 
Fromage	Le carré président bio 	Mini cabrette bio  	Bûche du pilat à la coupe 	Saint Paulin bio 	Yaourt nature bio  
Dessert	Crème dessert chocolat bio  	Yaourt aromatisé bio  	Donut's	Purée de fruits HVE 	Fruit de saison 

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.
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  : Pêche Durable  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Haute Valeur Environnementale  : Viandes de France  : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

	lun. 18/03	mar. 19/03 REPAS ASIATIQUE	mer. 20/03	jeu. 21/03	ven. 22/03
Entrée	Crème de courgettes et basilic bio 	Acras de morue	Salade verte bio Croutons	Salade de maïs	Carottes râpées
Plat	Omelette bio nature Petits pois bio 	Rôti de porc bio Sauce au curry Boulgour et pois chiches	Emincé de volaille Galette de pommes de terre	Hachis parmentier 	Filet de colin pané Coquillettes
Plat de substitution		Filet de colin Sauce curry	Filet de colin Sauce tomate	Brandade de morue	Escalope de volaille panée
Fromage	Emmental bio à la coupe 	Petit suisse sucré 	Yaourt nature bio 	Saint moret bio 	Camembert bio à la coupe
Dessert	Fruit de saison bio 	Ananas au sirop	Kiwi	Purée de fruits HVE 	Yaourt aromatisé bio

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.
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 : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Pêche Durable : Haute Valeur Environnementale



Déjeuner

	lun. 25/03	mar. 26/03	mer. 27/03	jeu. 28/03 MENU AMERICAIN	ven. 29/03 REPAS DE PAQUES
Entrée	Salade coleslaw	Oeuf dur bio  	Salade de haricots verts	Salade verte 	Rillettes de surimi
Plat	Boulettes de boeuf Sauce tomate Polenta	Tian de potiron bio 	Sauce carbonara Pennes bio 	Cheeseburger Pommes campagnardes	Quiche au saumon Brocolis sautés bio 
Plat de substitution	Boulettes végétales		Sauce catalane	Fish burger	Nugget's de filet de poulet
Fromage	Brie bio à la coupe  	Chanteneige bio  	Gouda bio  		Cantal AOP 
Dessert	Purée de fruits HVE 	Fruit de saison bio  	Crème dessert vanille 	Glace - Mister freeze	Fruit de saison HVE 

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.
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  : Haute Valeur Environnementale  : Fruits et légumes de saison  : Appellation d'Origine Protégée

