



Du 03 au 07 mars

LUNDI

- Salade de pâtes
- Steak haché
- Haricots verts
- Comté

MARDI

- Légumes de saison façon couscous
- Semoule
- Emmental
- Bugnes

MERCREDI

- Chou blanc en salade
- Filet de poisson meunière
- Quinoa aux légumes
- Yaourt brassé à la fraise
- Compote de fruits

JEUDI

- Céréales méditerranéennes
- Ratatouille
- Vache qui Rit®
- Pomme

VENDREDI

- Œufs pochés façon bourguignonne
- Coquillettes
- Fromage blanc
- Poire au cassis

Du 10 au 14 mars

- Carottes râpées à l'orange
- Lentilles aux petits légumes
- Riz Pilaf
- Yaourt au lait entier à la vanille

- Filet de colin sauce badiane
- Poêlée (Carottes, haricots verts, céleri)
- Mimolette à croquer
- Pomme

- Chou rouge en salade
- Sauté de veau aux olives
- Pomme de terre grenaille
- Fromage frais aux fruits
- Poire

- Œufs pochés sauce milanaise
- Choux fleurs fleurette
- Chanteneige®
- Tarte aux cerises grillés

- Macédoine de légumes
- Lentilles au jus
- Blé
- Yaourt nature sucre de canne complet

Du 17 au 21 mars

- Filet de merlu sauce normande
- Coquillettes
- Cantadou® ail et fines herbes
- Poire

- Chou blanc et carottes
- Haricots rouges sauce tomate
- Céréales à l'indienne
- Fromage blanc

- Céleri rémoulade
- Pizza fromage
- Salade batavia
- Fromage
- Nanterre aux pépites de chocolat

- Semoule et pois chiche
- Poêlée (Carottes, poireaux, choux verts)
- Gouda
- Pomme

- Choucroute (viande de porc ou émincé végétal)
- Légumes choucroute
- Faisselle
- Pain d'épices

Du 24 au 28 mars

- Blé en salade
- Dos de lieu sauce oseille
- Carottes Vichy
- Banane

- Betteraves rouges
- Spaghetti bolognaise végétarienne et fromage râpé
- Yaourt au citron

- Salade batavia et croûtons sauce balsamique
- Escalope de volaille
- Riz créole
- Saint Nectaire
- Compote pomme-abricot

- Salade de pâtes
- Sauté de bœuf sauce paprika
- Epinards
- Mini pavé d'affinois®

- Couscous végétarien (semoule, pois chiche et légumes couscous)
- Kiri®
- Beignet au chocolat



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)



Du 03 au 07 mars

LUNDI

- Salade de pâtes
- Omelette
- Haricots verts
- Comté

MARDI

- Légumes de saison façon couscous
- Semoule
- Emmental
- Bugnes

MERCREDI

- Chou blanc en salade
- Filet de poisson meunière
- Quinoa aux légumes
- Yaourt brassé à la fraise
- Compote de fruits

JEUDI

- Céréales méditerranéennes
- Ratatouille
- Vache qui Rit®
- Pomme

VENDREDI

- Œufs pochés façon bourguignonne
- Coquillettes
- Fromage blanc
- Poire au cassis

Du 10 au 14 mars

- Carottes râpées à l'orange
- Lentilles aux petits légumes
- Riz Pilaf
- Yaourt au lait entier à la vanille

- Filet de colin sauce badiane
- Poêlée (Carottes, haricots verts, céleri)
- Mimolette à croquer
- Pomme

- Chou rouge en salade
- Petits pois / carottes
- Pomme de terre grenaille
- Fromage frais aux fruits
- Poire

- Œufs pochés sauce milanaise
- Choux fleurs fleurette
- Chanteneige®
- Tarte aux cerises grillés

- Macédoine de légumes
- Lentilles au jus
- Blé
- Yaourt nature sucre de canne complet

Du 17 au 21 mars

- Filet de merlu sauce normande
- Coquillettes
- Cantadou® ail et fines herbes
- Poire

- Chou blanc et carottes
- Haricots rouges sauce tomate
- Céréales à l'indienne
- Fromage blanc

- Céleri rémoulade
- Pizza fromage
- Salade batavia
- Fromage
- Nanterre aux pépites de chocolat

- Semoule et pois chiche
- Poêlée (Carottes, poireaux, choux verts)
- Gouda
- Pomme

- Choucroute (émincé végétal)
- Légumes choucroute
- Faisselle
- Pain d'épices

Du 24 au 28 mars

- Blé en salade
- Dos de lieu sauce oseille
- Carottes Vichy
- Banane

- Betteraves rouges
- Spaghetti bolognaise végétarienne et fromage râpé
- Yaourt au citron

- Salade batavia et croûtons sauce balsamique
- Dahl de lentilles
- Riz créole
- Saint Nectaire
- Compote pomme-abricot

- Salade de pâtes
- Poisson blanc meunière
- Epinards
- Mini pavé d'affinois®

- Couscous végétarien (semoule, pois chiche et légumes couscous)
- Kiri®
- Beignet au chocolat



LOCAL

















BIO



AUTRES LABELS EGALIM (Pêche Durable, AOC, AOP, Label Rouge et Commerce Equitable)

mars-25

P = présence / T= trace	Gluten	Poissons	Crustacés	Oufs	Arachides	Moutarde	Mollusques	Soja	Sulfites	Sésame	Céleri	Lupins	Lait	Fruits à coque
														
LUNDI 3														
Salade de pâtes	T			P		P		T						T
Omelette nature				P										P
x														
Haricots verts	Absence allergènes													
Comté														P
Orange	Absence allergènes													
MARDI 4														
Céleri rémoulade	T			P		P		T						T
Légumes de saison façon couscous	Absence allergènes													
Semoule	P							T						
Emmental														P
Bugnes	P			P				T				T	P	T
Mercredi 5														
Chou blanc en salade	T			P		P		T						T
Filet de poisson meunière	P			P			T	T			T			P
Quinoa aux légumes sauce tomate	T	T	T	T		T		T			T			P
Yaourt brassé à la fraise														P
Compote de fruits	Absence allergènes													
Jeudi 6														
Betteraves rouges	T			P		P		T						T
Sauté d'agneau sauce curry	T			T		T		T			T			P
Pommes noisettes	P					T					T			P
céréales méditerranéenne	p					T		T			T	T		T
Vache qui Rit® ratatouille														P
	Absence allergènes													
Vendredi 7														
Salade jurassienne	T			P		P		T						T
Coquillettes	P			T										
Œufs pochés façon bourguignonne	P			P										P
Fromage blanc														P
Cubes de poires au cassis	Absence allergènes													

