



Du 02 au 06 mars

LUNDI

- Omelette nature
- Poêlée de légumes d'hiver
- Saint-Nectaire
- Fruit de saison

EGalim

MARDI

- Chou blanc
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt à la grecque et sucre de canne

MERCREDI

- Céleri rémoulade
- Filet de lieu noir
- Chou de Bruxelles au jus
- Carré Liqueil
- Poire en cube à la dijonnaise

EGalim

JEUDI

- Betteraves rouges
- Haricots blancs à la tomate
- Frites
- Kiwi vert

VENDREDI

- Aiguillette de poulet (sauce vigneronne)
- Purée de pois cassés
- Yaourt au lait entier et sucre de canne
- Pomme

Du 09 au 13 mars

EGalim

- Chou rouge
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver
- Riz pilaf
- Yaourt brassé vanille sur lit de framboise

- Filet de Hoky (sauce normande)
- Haricots verts
- Mini-Ortolan
- Orange

- Carottes râpées
- Boulettes de bœuf (sauce tomate)
- Pomme de terre grenaille
- Comté
- Compote pomme / poire

- Œufs pochés (sauce crème)
- Chou fleurs fleurette
- Gouda
- Gâteau basque

EGalim

- Petits pois
- Poêlée de légumes aux mini penne
- Faisselle et sucre de canne complet
- Poire

Du 16 au 20 mars

- Filet de colin (sauce badiane)
- Epinards
- Cantal
- Banane

Saint-Patrick

- Haricots verts en salade
- Penne au pesto
- Fromage blanc façon cervelle de canuts
- Kiwi

- Pomme de terre en salade
- Tarte oignons
- Batavia (sauce vinaigrette maison)
- Fromage
- Pain d'épices

EGalim

- Céleri rémoulade
- Paëlla revisitée version hiver (petits pois, oignon, carottes)
- Petit Nova nature et sucre de canne

- Sauté de bœuf (sauce Marengo)
- Haricots beurre persillés
- Tomme blanche
- Pomme

Du 23 au 27 mars

- Dos de colin (sauce Nantua)
- Carottes Vichy
- Saint Paulin
- Orange

EGalim

- Chou rouge
- Ravioli aux épinards
- Tartare ail et fines herbes
- Compote pomme / abricot

- Carottes et choux blancs en duo
- Paupiette de volaille
- Blé aux petits légumes
- Yaourt brassé à la fraise
- Liégeois au chocolat

EGalim

- Semoule et pois chiches
- Brocolis persillés
- Pavé d'Affinois
- Poire

- Batavia et vinaigrette balsamique
- Sauce carbonara (lardons de porc ou allumettes végétales)
- Spaghetti
- Yaourt brassé au lait de coco et framboise



LOCAL



BIO



AUTRES LABELS EGALIM

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

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.



Du 02 au 06 mars

LUNDI

- Omelette nature
- Poêlée de légumes d'hiver
- Saint-Nectaire
- Fruit de saison

MARDI

- Chou blanc
- Légumes d'hiver façon couscous
- Semoule
- Yaourt à la grecque et sucre de canne

MERCREDI

- Céleri rémoulade
- Filet de lieu noir
- Chou de Bruxelles au jus
- Carré Liqueil
- Poire en cube à la dijonnaise

JEUDI

- Betteraves rouges
- Haricots blancs à la tomate
- Frites
- Kiwi vert

VENREDI

- Flageolets (sauce vigneronne)
- Purée de pois cassés
- Yaourt au lait entier et sucre de canne
- Pomme

Du 09 au 13 mars

- Chou rouge
- Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver
- Riz pilaf
- Yaourt brassé vanille sur lit de framboise

- Filet de Hoky (sauce normande)
- Haricots verts
- Mini-Ortolan
- Orange

- Carottes râpées
- Boulette thaï (sauce tomate)
- Pomme de terre grenaille
- Comté
- Compote pomme / poire

- Œufs pochés (sauce crème)
- Chou fleurs fleurette
- Gouda
- Gâteau basque

- Petits pois
- Poêlée de légumes aux mini penne
- Faisselle et sucre de canne complet
- Poire

Du 16 au 20 mars

- Filet de colin (sauce badiane)
- Epinards
- Cantal
- Banane



- Haricots verts en salade
- Penne au pesto
- Fromage blanc façon cervelle de canuts
- Kiwi

- Pomme de terre en salade
- Tarte oignons
- Batavia (sauce vinaigrette maison)
- Fromage
- Pain d'épices

- Céleri rémoulade
- Paëlla revisitée version hiver (petits pois, oignon, carottes)
- Petit Nova nature et sucre de canne

- Pois chiches à la tomate
- Haricots beurre persillés
- Tomme blanche
- Pomme

Du 23 au 27 mars

- Dos de colin (sauce Nantua)
- Carottes Vichy
- Saint Paulin
- Orange

- Chou rouge
- Ravioli aux épinards
- Tartare ail et fines herbes
- Compote pomme / abricot

- Carottes et choux blancs en duo
- Ratatouille
- Blé aux petits légumes
- Yaourt brassé à la fraise
- Liégeois au chocolat

- Semoule et pois chiches
- Brocolis persillés
- Pavé d'Affinois
- Poire

- Batavia et vinaigrette balsamique
- Sauce façon carbonara (allumettes végétales)
- Spaghetti
- Yaourt brassé au lait de coco et framboise



LOCAL



BIO



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

* Pour votre information, nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de la disponibilité des produits.

mars-26

P = présence / T= trace

LUNDI 9

Chou rouge BIO LOC

Cèleri rémoulade

Chili aux haricots rouges et légumes d'hiver LOC BIO

X

Riz pilaf BIO

Camembert

Yaourt brassé vanille sur lit de framboise BIO LOC

MARDI 10

Taboulé

	X
--	---

Filet de hoky MSC sauce Normande

	X
--	---

Haricots verts BIO

Mini-Ortolan®

Orange

MERCREDI 11

Carottes râpées BIO LOC

Boulettes de bœuf sauce tomate

Boulette thai sauce tomate

Pomme de terre grenaille BIO LOC

Comté AOP

Compote pomme poire BIO

JEUDI 12

Batavia BIO sauce vinaigrette

Salade de choux rouges	5
------------------------	---

Œufs pochés sauce crème

Chou fleurs fleurette

Gouda BIO

Gâteau basque

VENDREDI 13

Macédoine de légumes BIO LOC

Betteraves rouges

Emincé de filet de poulet sauce chasseur	
--	--

Petits pois

Faisselle et sucre de canne complet BIO EQUIT

Poire LOC

Absence allergènes									
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

	Absence allergènes	
--	--------------------	--

[illegible][illegible]

Absence allergènes	
--------------------	--

Absence allergènes

Absence allergènes									
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Absence allergènes

Absence allergènes
