

Déjeuner

lun. 02/03

mar. 03/03

jeu. 05/03

ven. 06/03

Entrée

Salade coleslaw

Tartinade de petits pois à la menthe

Oeuf dur bio



Taboulé

Plat

Boulettes de dinde au curry



Riz pilaf

Pané de blé épinards
Carottes vichy



Coquillettes bio



Sauce napolitaine

Filet de colin au beurre blanc



Wok de légumes



Plat de substitution

Boulettes végétales

Filet de poulet



Fromage

Gouda bio



Emmental bio



Camembert bio à la coupe



Fromage blanc nature



Dessert

Compote de pomme



Flan chocolat 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.

: Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification
environnementale niveau 2 : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 09/03	mar. 10/03	jeu. 12/03	ven. 13/03
Entrée	Rosette	Potage de légumes bio	Tarte au fromage	Carottes râpées
Plat	Lasagnes bolognaise	Chili végétal Riz pilaf 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	Yaourt nature	Vache qui rit
Dessert	Fruit de saison HVE	Yaourt aromatisé vanille bio	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	jeu. 19/03	ven. 20/03
Entrée	Salade de pois chiches 	Quiche aux poireaux bio 	Oeuf dur 	Betteraves bio  
Plat	Boulettes d'agneau Semoule bio 	Jambon blanc LR  Purée de carottes bio 	Haricots verts  Pommes crispy	Batonnets de colin  Chou fleur persillé 
Plat de substitution	Boulettes végétales	Omelette nature  		Paupiette de veau
Fromage	Le carré Président 	Kiri 	Chanteneige bio  	Taleggio AOP à la coupe 
Dessert	Compote de pomme  	Fruit de saison bio 	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



: Label Rouge



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine Protégée



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

lun. 23/03

mar. 24/03

jeu. 26/03

ven. 27/03

Entrée

Crème de butternut et carottes bio



Mini nem

Céleri rémoulade



Salade de lentilles bio



Plat

Saucisses knack
Flageolets



Riz cantonnais s/jambon bio



Daube de boeuf



Coquillettes

Parmentier de poisson



Plat de substitution

Pané de blé

Filet de colin



Sauce chinoise

Filet de colin



Sauce provençale

Hachis parmentier



Fromage

Pointe de brie



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint nectaire



Dessert

Yaourt aromatisé bio



Fruit de saison HVE



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