

Déjeuner

	lun. 03/03	mar. 04/03 MARDI GRAS	mer. 05/03	jeu. 06/03	ven. 07/03	sam. 08/03	dim. 09/03
Entrée	Salade de mâche 	Carottes rapées	Taboulé	Macédoine de légumes	Salade de lentilles	Salade de pois chiches	Salade d'artichauts
Plat	Sauce bolognaise  Macaroni	Steak haché de boeuf  Purée de pommes de terre	Cuisse de poulet  Petits pois 	Steak haché de veau Courgettes sautées	Filet de colin à l'oseille Brocolis	Escalope de porc Flageolets 	Rôti de boeuf  Pommes vapeur 
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Compote de pomme  	Gaufre liégeoise	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Banane 	Compote pomme abricot 	Eclair au chocolat

Dîner

	lun. 03/03	mar. 04/03	mer. 05/03	jeu. 06/03	ven. 07/03	sam. 08/03	dim. 09/03
Potage	Potage potiron carottes	Crème de volaille	Potage de haricots verts	Crème de céleri	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit de saison 	Dany chocolat 	Compote de poire	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Liégeois vanille 	Fruit de saison 

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 de niveau 2  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Certification environnementale niveau 2  : Fruits et légumes
de saison  : Région Ultra Périphérique

Déjeuner

lun. 10/03
mar. 11/03
mer. 12/03
jeu. 13/03
MENU GRAND FROID
ven. 14/03
sam. 15/03
dim. 16/03

Entrée	Betteraves  	Oeuf dur 	Salade coleslaw	Macédoine de légumes	Céleri vinaigrette	Carottes râpées	Salade de cocos
Plat	Lasagnes bolognaise	Sauté de Volaille  Semoule couscous et pois chiches	Rôti de porc  Lentilles au jus 	Filet de poulet  Purée de légumes 	Filet de lieu  Sauce crème Riz pilaf	Escalope de porc Au jus Choux de Bruxelles	Daube de boeuf provençale  Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit de saison 	Flan chocolat	Yaourt aromatisé 	Tarte à la myrtille	Fruit de saison 	Mousse au café 	Flan pâtissier

Dîner

lun. 10/03
mar. 11/03
mer. 12/03
jeu. 13/03
ven. 14/03
sam. 15/03
dim. 16/03

Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Potage julienne de légumes 	Crème de courgettes et basilic	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Compote de pêche 	Fruit de saison 	Cocktail de fruits	Semoule au lait 	Fromage blanc nature  Coupelle de miel	Purée pomme pruneaux	Fruit de saison 

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
  : Fruits et légumes de saison
  : Viandes de France
  : Certification Environnementale de niveau 2
  : Pêche Durable
  :

Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03	sam. 22/03	dim. 23/03
Entrée	Betteraves  	Salade de coeurs de palmiers	Salade de mâche vinaigrette 	Salade verte 	Carottes rapées	Céleri vinaigrette	Salade d'artichauts
Plat	Escalope de volaille Pommes de terre persillées 	Rôti de porc  Sauce au curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Filet de poulet  Semoule	Filet de colin  Sauce provençale Purée de légumes 	Escalope de porc Chou vert	Filet de colin à l'aneth Riz basmati
Fromage	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Fruit de saison 	Purée pomme ananas	Mousse au chocolat 	Fruit de saison 	Fromage blanc aromatisé 	Fruit de saison 	Tarte normande

Dîner

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03	sam. 22/03	dim. 23/03
Potage	Potage Saint Germain	Crème de courgettes et basilic	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Yaourt aromatisé 	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Yaourt nature 	Compote de pêche 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 

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  : Fruits et légumes de saison  : Viandes de France  : Certification Environnementale de niveau 2  : Pêche Durable 



Déjeuner

	lun. 24/03	mar. 25/03	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03	sam. 29/03	dim. 30/03
Entrée	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Salade de haricots verts 	Betteraves  	Oeuf dur 	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Escalope de volaille Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde  Riz pilaf	Sauce carbonara au poulet Penne	Steak haché de boeuf pizzaiolo Polenta 	Parmentier de Colin 	Filet de poulet LR forestière Poêlée de pois chiches	Boudin noir  Purée de pommes de terre aux deux moutardes
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Fromage blanc nature 
Dessert	Compote de pomme  	Fruit de saison 	Crème dessert vanille 	Compote de poire	Fruit de saison 	Fruit de saison 	Chou à la crème vanille

Dîner

	lun. 24/03	mar. 25/03	mer. 26/03	jeu. 27/03	ven. 28/03	sam. 29/03	dim. 30/03
Potage	Crème de brocolis	Velouté de tomates	Velouté clamart	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Fruit de saison 	Pruneaux au sirop 	Pomme au four	Mousse au citron	Liégeois chocolat 	Compote de pêche 	Fruit de saison 

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

