



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	Quiche lorraine	Salade de lentilles	Rillettes de thon	Pâté en croûte & cornichon
Plat	Raviolis ricotta épinards	Steak haché de boeuf  Sauce au poivre Purée de pommes de terre	Cuisse de poulet  Petits pois 	Paupiette de veau normande Courgettes sautées	Batonnets de colin  Brocolis	Palette à la diable Flageolets 	Rôti de boeuf  Pommes noisettes
Fromage	Gouda	Fourme d'Ambert 	Saint paulin	Camembert 	Edam	Vache grosjean	Saint nectaire 
Dessert	Compote de pomme  	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Purée pomme abricot	Pâtisserie sans sucre

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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Purée de poire	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Faisselle 	Fruit sans sucre

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



: Haute Valeur Environnementale



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée

















: Certification

environnementale niveau 2  : Pêche Durable




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	Mortadelle	Rillettes de thon	Pâté de campagne	Feuilleté Dubarry
Plat	Lasagnes bolognaise	Boulettes d'agneau Semoule couscous et pois chiches	Andouillette grillée Lentilles au jus 	Gratin de Crozets A la savoyarde	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf	Escalope de porc Sauce piquante Choux de Bruxelles	Daube de boeuf provençale  Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Cantal 	Mimolette	Camembert 	Tomme blanche 	Emmental 	Tomme noire 	Saint paulin
Dessert	Fruit sans sucre	Faisselle 	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre	Fruit sans sucre	Petit suisse 	Pâtisserie sans sucre













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	Crème de veau	Potage paysan
Dessert	Purée de pêche	Fruit sans sucre	Purée de fruits	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre

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.





Déjeuner

	lun. 17/03	mar. 18/03	mer. 19/03	jeu. 20/03	ven. 21/03	sam. 22/03	dim. 23/03
Entrée	Accras de morue	Pizza reine	Salade de mâche vinaigrette 	Rillettes de porc	Carottes rapées	Céleri à la hongroise	Terrine marché de Provence
Plat	Escalope de volaille panée Pommes de terre persillées 	Rôti de porc  Sauce au curry Carottes sautées 	Hachis parmentier 	Paupiette de dinde Semoule	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes 	Saucisses potée Chou vert	Paupiette de saumon à l'aneth Riz basmati
Fromage	Tomme blanche 	Saint paulin	Coulommiers	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda	Roquefort pointe 
Dessert	Fruit sans sucre	Purée pomme ananas	Petit suisse 	Fruit sans sucre	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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	Soupe de poisson	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Purée pomme abricot	Yaourt nature 	Purée de pêche	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre

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  : Viandes de France  : Certification Environnementale de niveau 2  : Appellation d'Origine Protégée

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	Mousse de foie 	Salade de haricots verts 	Betteraves 	Friand au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Crousti'végé Epinards branches à la crème 	Blanquette de dinde Riz pilaf	Sauce carbonara Penne	Boulettes de boeuf Sauce tomate Polenta 	Parmentier de Colin 	Raviolis au bœuf Sauce aux cèpes	Boudin noir Purée de pommes de terre aux deux moutardes
Fromage	Brie 	Emmental 	Rondelé aux noix 	Edam	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	Purée de pomme 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Purée de poire	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

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 sans sucre	Purée pomme pruneaux	Pomme au four	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Purée de pêche	Fruit sans sucre

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



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Appellation d'Origine

Protégée