

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	Rillettes de thon	Friand au fromage
Plat	Raviolis ricotta épinards bio 	Filet de colin Sauce arlequin Purée de pommes de terre	Pané de blé épinards Petits pois 	Paupiette de poisson Sauce crème Courgettes sautées bio 	Batonnets de colin Brocolis sautés bio 	Filet de colin Sauce moutarde Flageolets 	Saumonette Sauce au basilic Pommes noisettes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache qui rit bio 	Saint nectaïre
Dessert	Compote de pomme 	Gaufre liégeoise	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	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	Potage de légumes	Potage de haricots verts	Crème de céleri	Soupe de poisson	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

: Produit issu de l'agriculture biologique

: Haute Valeur Environnementale

: Pêche Durable

: Appellation d'Origine




























Protégée

: Certification environnementale niveau 2







: Région Ultra Périphérique

: Fruits et légumes de saison









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 bio  	Salade coleslaw	Macédoine de légumes 	Rillettes de thon	Carottes râpées	Feuilleté Dubarry
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Boulettes végétales Semoule aux pois chiches bio 	Galette de soja Lentilles au jus 	Croque fromage Purée de légumes 	Filet de lieu  Sauce Garibaldi Riz pilaf bio 	Paupiette de saumon Choux de Bruxelles	Petites seiches à la niçoise Gnocchi de pommes de terre
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio  	Tomme blanche 	Emmental bio  	Tomme noire 	Saint Paulin bio  
Dessert	Fruit de saison bio 	Flan bio au chocolat 	Yaourt aromatisé bio  	Tarte à la myrtille	Fruit de saison HVE 	Mousse au chocolat bio  	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  : Appellation d'Origine Protégée  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Certification Environnementale de niveau 2  :
Pêche Durable  : Haute Valeur Environnementale  : Fruits et légumes de saison

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 au fromage	Salade verte mélangée bio  	Tarte provençale	Carottes râpées bio 	Céleri à la hongroise	Terrine marché de Provence
Plat	Filet de colin pané  Pommes de terre persillées 	Filet de colin  Sauce au curry Carottes sautées bio 	Parmentier de Colin 	Paupiette de saumon Semoule bio 	Calamars à la romaine Sauce tartare Purée de légumes 	Galette de soja Chou vert	Paupiette de saumon à l'aneth Riz basmati
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Camembert bio  	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
Dessert	Fruit de saison HVE 	Compote de pomme  	Mousse au chocolat bio  	Fruit de saison bio 	Fromage blanc aromatisé 	Banane 	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	Soupe de poisson	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.



: Pêche Durable



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Région Ultra Périphérique



: Appellation d'Origine Protégée



: Fruits et légumes de saison

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 rémoulade	Salade de haricots verts 	Betteraves bio 	Friand au fromage	Poivrons à l'huile	Salade de coeurs de palmiers
Plat	Crousti'végé Epinards branches à la crème 	Blanquette de colin Riz pilaf bio 	Thon à la catalane Penne bio 	Boulettes végétales Sauce tomate Polenta bio 	Parmentier de Colin 	Raviolis ricotta épinards Sauce aux cèpes	Filet de colin Sauce moutarde Purée de pommes de terre aux deux moutardes
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé nature bio 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal
Dessert	Compote de pomme 	Fruit de saison bio 	Crème dessert vanille bio 	Compote de poire	Fruit de saison HVE 	Banane 	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 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Appellation d'Origine
 : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison