

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 bio 	Steak haché de boeuf Sauce au poivre Purée de pommes de terre	Cuisse de poulet Petits pois 	Paupiette de veau normande Courgettes sautées bio 	Batonnets de colin Brocolis sautés bio 	Palette à la diable Flageolets 	Rôti de boeuf Pommes noisettes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache qui rit bio 	Saint nectaire
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	Crème de volaille	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 : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : 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

Mortadelle

Rillettes de thon

Pâté de campagne

Feuilleté Dubarry

Plat

Lasagnes bolognaise

Boulettes d'agneau
Semoule aux pois
chiches bio



Andouillette grillée
Lentilles au jus



Gratin de Crozets
A la savoyarde

Filet de lieu



Sauce Garibaldi
Riz pilaf bio



Escalope de porc
Sauce piquante
Choux de Bruxelles

Daube de boeuf
provençale



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

Crème de veau

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 : Viandes de France : 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 reine	Salade verte mélangée bio  	Rillettes de porc	Carottes râpées bio 	Céleri à la hongroise	Terrine marché de Provence
Plat	Escalope de volaille panée Pommes de terre persillées 	Rôti de porc bio   Sauce au curry Carottes sautées bio 	Hachis parmentier 	Paupiette de dinde Semoule bio 	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 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.

 : Certification environnementale niveau 2  : Origine France  : Haute Valeur Environnementale  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : 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	Mousse de foie 	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 dinde Riz pilaf bio 	Sauce carbonara Penne bio 	Boulettes de bœuf bio Sauce tomate Polenta bio 	Parmentier de Colin 	Raviolis au bœuf Sauce aux cèpes	Boudin noir 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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Appellation d'Origine Protégée : Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison