

Déjeuner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03	sam. 07/03	dim. 08/03
Entrée	Salade coleslaw	Céleri vinaigrette	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé	Carottes râpées 	Poireaux vinaigrette
Plat	Rôti de dinde Riz pilaf	Omelette nature Carottes vichy 	Steak haché de veau Haricots verts 	Escalope de porc Lentilles cuisinées 	Filet de colin au beurre blanc Wok de légumes 	Rôti de porc Pommes vapeur 	Saumonette Sauce à l'Armoricaine Poêlée de légumes
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 sans sucre	Faisselle 	Fruit sans sucre	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 02/03	mar. 03/03	mer. 04/03	jeu. 05/03	ven. 06/03	sam. 07/03	dim. 08/03
Potage	Crème de céleri	Crème de volaille	Velouté de légumes	Crème de potiron	Potage de légumes	Crème d'asperge	Minestrone
Dessert	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Purée pomme pruneaux	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Compote pomme abricot 	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. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03	sam. 14/03	dim. 15/03
Entrée	Salade de pois chiches 	Salade verte mélangée bio 	Macédoine de légumes bio 	1/2 pamplemousse	Carottes râpées 	Salade coleslaw	Poivrons à l'huile
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne Riz pilaf bio 	Escalope de volaille Brocolis bio 	Rôti de porc LR Julienne de légumes 	Blanquette de colin Ebly pilaf 	Choux de Bruxelles Filet de poulet 	Escalope de porc Pommes vapeur
Fromage	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Edam sans sel	Gouda sans sel 	Saint Paulin sans sel 	Yaourt nature
Dessert	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 09/03	mar. 10/03	mer. 11/03	jeu. 12/03	ven. 13/03	sam. 14/03	dim. 15/03
Potage	Potage poireaux pommes de terre	Velouté de légumes	Potage potiron carottes	Crème de brocolis	Velouté clamat 	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Yaourt nature 	Compote pomme pêche	Faisselle 	Petits suisses naturels 	Fruit sans sucre	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.

Déjeuner

	lun. 16/03	mar. 17/03	mer. 18/03	jeu. 19/03	ven. 20/03	sam. 21/03	dim. 22/03
Entrée	Salade de pois chiches 	Quiche aux légumes	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Betteraves bio 	Carottes râpées 	Salade d'artichauts
Plat	Steak haché de veau Semoule bio 	Escalope de porc grillée Purée de carottes bio 	Sauce carbonara au poulet Penne	Rôti de boeuf Pommes vapeur 	Filet de colin Sauce à l'aneth Chou fleur persillé 	Steak haché de boeuf Sauce forestière Purée de légumes 	Sauté de volaille LR Sauce normande Gnocchi à la romaine
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	Orange	Fromage blanc nature 	Yaourt nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Fruit sans sucre	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 16/03	mar. 17/03	mer. 18/03	jeu. 19/03	ven. 20/03	sam. 21/03	dim. 22/03
Potage	Potage Saint Germain	Crème de courgettes et basilic	Velouté de bolet	Potage Dubarry	Potage de légumes	Crème d'asperge	Soupe au pistou
Dessert	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Fruit sans sucre	Yaourt nature 	Faisselle 	Compote pomme banane

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 : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Label Rouge : Haute Valeur
Environnementale

Déjeuner

	lun. 23/03	mar. 24/03	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03	sam. 28/03	dim. 29/03
Entrée	Taboulé	Oeuf dur 	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri vinaigrette	Salade de lentilles bio 	Salade coleslaw	Poireaux vinaigrette
Plat	Rôti de porc  Flageolets 	Sauté de porc au caramel Riz cantonnais s/jambon	Escalope de volaille Haricots beurre 	Daube de boeuf  Coquillettes	Parmentier de poisson 	Escalope de porc Chou de choucroute	Steak haché de veau Sauce forestière Pommes boulangères 
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 sans sucre	Faisselle 	Fromage blanc nature 	Fruit sans sucre	Compote de pomme  	Yaourt nature 	Pâtisserie sans sucre

Dîner

	lun. 23/03	mar. 24/03	mer. 25/03	jeu. 26/03	ven. 27/03	sam. 28/03	dim. 29/03
Potage	Crème de butternut et carottes	Velouté de tomates	Velouté clamart 	Soupe à l'oignon	Potage brunoise de légumes	Potage cultivateur	Velouté de légumes
Dessert	Faisselle 	Fruit sans sucre	Compote pomme abricot 	Yaourt nature 	Petits suisses natures 	Fruit sans sucre	Compote pomme fraise

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.