

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 de saison HVE 	Flan bio au chocolat 	Fruit de saison bio 	Riz au lait	Banane 	Fruit de saison HVE 	Flan pâtissier

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	Crème dessert café 	Fruit de saison 	Pruneaux au sirop 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Compote pomme abricot 	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.



: Viandes de France



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Certification environnementale niveau 2



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



:

Région Ultra Périphérique : Fruits et légumes de saison

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 de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Fruit de saison HVE 	Compote pomme abricot 	Fromage blanc aux fruits	Banane 	Paris Brest

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 clamart 	Potage de légumes	Potage paysan
Dessert	Riz au lait	Compote pomme pêche	Dany vanille 	Petits suisses aromatisés 	Fruit de saison 	Crème dessert café 	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



: Viandes de France



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Label Rouge



:

Pêche Durable



: Région Ultra Périphérique



: Fruits et légumes de saison

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 	Liégeois café 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Mille-feuilles

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	Petit suisse aromatisés	Fruit de saison 	Compote pomme abricot 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé 	Semoule au lait 	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 : Haute Valeur Environnementale : Label Rouge
Label Rouge : Fruits et légumes de saison

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 de saison HVE 	Liégeois vanille 	Fromage blanc nature Coupelle de confiture	Fruit de saison bio 	Compote de pomme 	Crème dessert chocolat bio 	Eclair à la vanille

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 de saison 	Compote pomme abricot 	Yaourt aromatisé 	Mousse au citron	Fruit de saison 	Cocktail de fruits

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.



: Viandes de France



: Certification environnementale niveau 2



: Origine France



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Pêche Durable



: Fruits et légumes de saison

Fruits et légumes de saison