

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	Rillettes de thon	Salade de maïs et betteraves 	Oeuf dur bio 	Taboulé	Carottes râpées 	Terrine de poisson
Plat	Boulettes végétales Riz pilaf	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de poisson Haricots verts 	Filet de colin Sauce arlequin Lentilles cuisinées 	Filet de colin au beurre blanc Wok de légumes 	Filet de colin Sauce moutarde Pommes crispy 	Saumonette Sauce à l'Armoricaine Poêlée de légumes
Fromage	Gouda bio 	Fourme d'Ambert 	Saint Paulin bio 	Camembert bio 	Edam bio 	Vache grosjean 	Saint nectaire
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	Potage de légumes	Velouté de légumes	Crème de potiron	Soupe de poisson	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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine Protégée : 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 	Tarte au fromage	Poivrons à l'huile
Plat	Lasagnes ricotta épinards	Omelette basquaise Riz pilaf bio 	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio 	Filet de colin Sauce citron Julienne de légumes 	Blanquette de colin Ebly pilaf 	Filet de colin Sauce échalotes Choux de Bruxelles 	Fricassée de colin Sauce tomate Pommes vapeur
Fromage	Cantal 	Mimolette bio 	Camembert bio 	Tomme blanche 	Emmental bio 	Tomme noire 	Petit saint paulin bio
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



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: 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 poireaux bio 	Salade coleslaw	Oeuf dur 	Betteraves bio  	Feuilleté Dubarry	Salade d'artichauts
Plat	Boulettes végétales Semoule bio 	Omelette basquaise Purée de carottes bio 	Thon à la catalane Penne	Filet de colin meunière  Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur persillé 	Raviolis ricotta épinards	Filet de colin  Sauce Basquaise Gnocchi à la romaine
Fromage	Tomme blanche 	Saint Paulin bio  	Coulommiers 	Tomme noire 	Bleu français 	Gouda bio  	Roquefort pointe 
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	Soupe de poisson	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



: Pêche Durable



: Haute Valeur Environnementale



: Appellation d'Origine

Protégée  : 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	Mini nems aux légumes	Salade piémontaise à l'oeuf	Céleri rémoulade 	Salade de lentilles bio 	Crêpe aux champignons	Poireaux sauce gribiche
Plat	Pané de blé Flageolets 	Filet de colin Sauce chinoise Riz cantonnais s/jambon	Cordon bleu de dinde Haricots beurre 	Thon à la catalane Coquillettes	Parmentier de poisson 	Filet de colin Sauce moutarde Chou de choucroute	Alouette de boeuf Sauce forestière Pommes boulangères
Fromage	Brie 	Emmental bio 	Rondelé aux noix 	Edam bio 	Saint nectaire 	Tomme noire 	Cantal AOP
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.

: Certification environnementale niveau 2 : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée : Fruits et légumes de saison