

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	Quiche lorraine	Terrine de poisson
Plat	Boulettes de dinde au curry Riz pilaf	Pané de blé épinards Carottes vichy 	Paupiette de veau normande Haricots verts 	Saucisse de Toulouse label rouge Lentilles cuisinées 	Filet de colin au beurre blanc Wok de légumes 	Palette à la diable 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	Crème de volaille	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.

: Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Certification environnementale niveau 2 : Appellation d'Origine
 : Label Rouge : 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	Rosette	Salade verte mélangée bio  	Macédoine de légumes bio 	1/2 pamplemousse	Carottes râpées 	Tarte au fromage	Terrine de campagne 
Plat	Lasagnes bolognaise 	Chili con carne  Riz pilaf bio 	Paupiette de lapin à la lyonnaise Brocolis bio 	Rôti de porc LR  Julienne de légumes  	Blanquette de colin  Ebly pilaf 	Duo de saucisses (Strasbourg, Francfort) Choux de Bruxelles 	Tripes cuisinées  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 clamat 	Crème de veau	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.



: Viandes de France



: Appellation d'Origine Protégée



: Haute Valeur Environnementale



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Origine France



: Label Rouge



: Certification

environnementale niveau 2



: 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	Rillettes de porc 
Plat	Boulettes d'agneau sauce orientale Semoule bio 	Jambon braisé Purée de carottes bio 	Farce carbonara  Penne	Rôti de bœuf  Pommes crispy	Paupiette de poisson Sauce à l'aneth Chou fleur persillé 	Raviolis au bœuf Sauce aux cèpes	Sauté de volaille LR  Sauce normande 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  : Viandes de France  : Haute Valeur Environnementale  : Viande de porc Française  : Label Rouge  : 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	Saucisses potée Flageolets 	Sauté de porc au caramel Riz cantonnais bio 	Cordon bleu  Haricots beurre 	Daube de boeuf  Coquillettes	Parmentier de poisson 	Jambonneau  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  : Produit issu de l'agriculture biologique  : Viandes de France  : Pêche Durable  : Appellation d'Origine Protégée  : Fruits et légumes de saison