




















| | Du 2 au 6 mars | qualité | Du 9 au 13 mars | qualité | Du 16 au 20 mars | qualité | Du 23 au 27 mars | qualité |
|----------|---|---|--|---|--|---|---|---|
| LUNDI | Taboulé d'hiver aux abricots secs Bœuf aux olives Carottes Vichy Mimolette Yaourt à la fraise <i>Pain + chocolat + compote</i> |  | Repas Végétarien Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison <i>Pain d'épices + compote + lait</i> |  | Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs <i>Compote + Barre Bretonne + lait</i> |  | Betteraves aux échalotes Noix de joue de bœuf Purée de butternut-carott Vache Picon Yaourt au sucre de canne <i>Fruit + pain + chocolat</i> |  |
| MARDI | Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + raisins secs</i> |  | Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Haricots Mogettes Camembert Compote de pommes <i>Cake + yaourt aro + noix</i> |  | Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison <i>Pain + chocolat + yaourt sucré</i> |  | Salade aux pommes & noix Poulet rôti Frites Cantal Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture + lait</i> |  |
| MERCREDI | | | | | | | | |
| JEUDI | Soupe vermicelle Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef |  | Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Clafoutis <i>Pain + fromage + compote</i> |  |  Menu des enfants <i>Banane + moelleux chocolat + yaourt</i> |  | Repas Végétarien Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Fromage blanc au coulis <i>Pomme + madeleine + flan</i> |  |
| VENDREDI | Chou chinois sauce soja Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison <i>Pain + fromage + fruit</i> |  | Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Brie Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture + lait</i> |  | Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes & cheddar Iceberg Tome Flan au chocolat <i>Pain + confiture + compote</i> |  | Pâté de campagne Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison <i>Yaourt aro + cake + fruit</i> |  |

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

