

	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 Pain + chocolat		Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison Gâteau du chef + flan		Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs Pain + confiture		Betteraves aux échalotes Paleron de bœuf Purée de butternut-carottes Vache Picon Yaourt au sucre de canne Fruit frais + brioche	
MARDI	Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison Cake marbré + yaourt aro		Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Mogettes de Vendée Camembert Compote de pommes Pain + fromage		Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison Barre Bretonne + yaourt nature		Salade aux pommes & noix Poulet rôti Frites Cantal Fruit frais de saison Céréales + lait + graines de chia	
MERCREDI	Potage de légumes Dinde à l'Indienne Semoule Tome Salade d'agrumes Brioche + confiture		Salade de betteraves & maïs Quiche au thon Batavia Fromage Crème au praliné Fruit frais + sablé de Retz		Coleslaw Porc aux pruneaux Pennes Fromage Fruit frais de saison Pain + chocolat		MEXICO !  Compote + pain d'épices	
JEUDI	Chou chinois sauce soja Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Brie Fruit frais de saison Gâteau du chef + lait		Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Clafoutis Pain + miel + abricots secs		 Menu des enfants Brioche + lait		Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Fromage blanc au coulis Gâteau du chef + fruit frais	
VENREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef Pain + fromage		Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet en persillade Purée de brocolis Brie Fruit frais de saison Céréales + lait		Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes Iceberg Tome Yaourt à la banane Gâteau du chef + compote		Pâté de campagne Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison Pain + fromage	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

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

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



ALLERGENES

SEMAINE 1

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	ŒUF PASTACHE NOIX	DE CAJOU PECAN AMANDE	MOUTARDE	GRAIN E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Taboulé d'hiver aux abricots secs Bœuf aux olives Carottes Vichy Mimolette Yaourt à la fraise	X						X X		X	X				
MARDI	Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison	X		X				X X			X X				
MERCREDI	Potage de légumes Dinde à l'Indienne Semoule Tome Salade d'agrumes	X					X	X X	X						
JEUDI	Chou chinois sauce soja Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Brie Fruit frais de saison				X		X				X				
VENREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef	X X		 X				 X X		X					

ALLERGENES

SEMAINE 2

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LACTIQUE	ŒUF PASTACHE NOIX	DE CAJOU PECAN	AMANDE	MOUTARDE	GRAIN E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison	X		X			X		X		X					
MARDI	Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Mogettes de Vendée Camembert Compote de pommes					X		X		X	X					
MERCREDI	Salade de betteraves & maïs Quiche au thon Batavia Fromage Crème au praliné	X		X	X			X			X					
		X		X				X			X					
JEUDI	Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Clafoutis	X									X					
		X		X				X								
VENDREDI	Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Brie Fruit frais de saison		X					X		X						X
								X								

ALLERGENES

SEMAINE 3

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE	FRUIT À COQUE	PISTACHE NOIR	DE CAJOU	PEANUT	AMANDE	MOUTARDE	GRAIN E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs	X X		X				X X X			X		X					
MARDI	Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison				X			X X			X		X					
MERCREDI	Coleslaw Porc aux pruneaux Pennes Fromage Fruit frais de saison	X		X				X					X					
JEUDI	Menu des enfants																	
VENREDI	Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes Iceberg Tome Yaourt à la banane	X						X X X					X					

ALLERGENES

SEMAINE 4

	MENU	CEREALS GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LACTOSE LAITIAGES	FRUITS DE MER PÊCHERIE	POISSON DE CAJOU	PEANUT CEREALES	MOUTARDE	GRANNE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Betteraves aux échalotes Paleron de bœuf Purée de butternut-carottes Vache Picon Yaourt au sucre de canne							X X X		X	X					
MARDI	Salade aux pommes & noix Poulet rôti Frites Cantal Fruit frais de saison							X	X		X					
MERCREDI	MEXICO	X						X								
JEUDI	Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Fromage blanc au coulis							X X			X					
VENREDI	Pâté de campagne Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison	X		X	X			X X X								