



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
SEMAINE DU 11 AU 15 MARS	<p>Pâtes à la carbonara</p> <p>Mimolette</p> <p>Compote de pommes locales et maison</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Velouté de légumes</p> <p>Tarte au fromage</p> <p>Salade verte</p> <p>Gâteau Basque maison</p>	<p>Emincé de volaille façon kebab sauce blanche</p> <p>Pommes crunchy</p> <p>Chaurouce</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées locales</p> <p>Filet de colin sauce curry coco</p> <p>Riz Bio et petits pois</p> <p>Crème dessert chocolat Bio</p>
SEMAINE DU 18 AU 22 MARS	<p>Hachis Parmentier de bœuf VBF</p> <p>Salade verte</p> <p>Fromage AOP/AOC</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO ET VEGETARIEN</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Omelette Basquaise</p> <p>Pennes</p> <p>Yaourt sucré vanille</p>	<p>MENU LOCAL</p> <p>Tranche de jambon</p> <p>Gratin de pommes de terre et carottes</p> <p>Pavés des Flandres</p> <p>Gaufre Bourdon au chocolat</p>	<p>Salade mikado</p> <p>Pâtes au saumon</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 25 AU 29 MARS	<p>Œuf dur mayonnaise</p> <p>Filet de poulet LR à l'orientale</p> <p>Ratatouille Bio et semoule</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Saucisse knack</p> <p>Garniture cassoulet (haricots blancs tomates et pommes de terre)</p> <p>Cantadou</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>MENU BIO ET VEGETARIEN</p> <p>Potage de légumes</p> <p>Tarte aux poireaux</p> <p>Biscuit au chocolat</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de dinde sauce brune</p> <p>Coquillettes et fromage râpé</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 1 ^{er} AU 5 AVRIL		<p>Cake aux légumes</p> <p>Emincé de volaille Bio sauce tandoori</p> <p>Blé et brunoise de légumes</p> <p>Œuf de Pâques</p>	<p>Lasagnes bolognaise maison</p> <p>Yaourt Bio</p> <p>Tarte aux pommes</p>	<p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Tartiflette végétarienne</p> <p>Salade verte</p> <p>Tartare ail & fines herbes</p> <p>Fruit de saison</p>
SEMAINE DU 8 AU 12 AVRIL	<p>Betteraves rouges à la Bulgare</p> <p>Colin d'Alaska pané</p> <p>Riz à la tomate</p> <p>Yaourt vanille</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Bœuf carottes VBF</p> <p>Pâtes</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Biscuit</p>	<p>Saucisse de Toulouse sauce aux oignons</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Mimolette</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Concombres vinaigrette</p> <p>Paëlla au poulet</p> <p>Riz</p> <p>Crème dessert caramel</p>
SEMAINE DU 15 AU 19 AVRIL	<p>Paupiette de veau sauce aux champignons</p> <p>Gratin Dauphinois</p> <p>Edam</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Potage potiron</p> <p>Tajine de poulet LR</p> <p>Semoule et ratatouille Bio</p> <p>Cake maison au yaourt</p>	<p>Salade coleslaw</p> <p>Cheeseburger</p> <p>Pommes rissolées - Ketchup</p> <p>Donut au chocolat</p>	<p>Filet de la mer sauce Hollandaise</p> <p>Riz et poireaux à la crème</p> <p>Vache Picon</p> <p>Compote de pommes HVE</p>

LEGENDE



VBF : Viande Bovine Française



VPF : Viande Porc Française



Haute Valeur Environnementale



AOP : Appellation Origine Protégée



Menu végétarien



Réalisé par le Chef



LR : Label Rouge



Agriculture Biologique

« La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la barquette »