

lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<b>Céleri bio rémoulade</b>	Accras de morue	<b>Potage de légumes bio</b>	<b>Chou rouge local et croûtons vinaigrette à l'ail</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>
Cordon bleu	<b>Blanquette de poisson MSC</b>	<b>Macaronis bio</b>	<b>Jambon blanc Label Rouge</b>	Flan de petits pois
Purée de pommes de terre	<b>Carottes au beurre label CE2</b>	Sauce bolognaise	<b>Haricots verts label CE2</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette</b>
Petit moulé	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Chantailou	Brie	Gouda
<b>Compote de pommes bio</b>	Poire	<b>Banane bio</b>	Gâteau au yaourt maison	Nappé caramel

lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
<b>Betteraves bio vinaigrette à la framboise</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	Radis beurre	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette au vinaigre balsamique</b>	<b>Salade de blé bio carnaval</b>
Chili sin carne	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Roti de dinde sauce Tandoori	Lasagnes	Emincé de filet de poulet aux oignons
<b>Riz bio créole</b>	Epinards hachés béchamel	<b>Lentilles bio au jus</b>	à la bolognaise de boeuf	<b>Brocolis bio persillés</b>
Petit suisse sucré	Tomme blanche	Vache qui rit	Biscuit	Mimolette
<b>Pomme locale</b>	Mousse au chocolat	<b>Semoule au lait au lait local</b>	<b>Fromage blanc local (vrac) stracciatella</b>	<b>Clémentine Label Global Gap</b>

lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<b>Salade de pommes de terre bio au thon</b>	<b>Carottes rapées bio vinaigrette</b>	<b>Salade iceberg locale et emmental en dés</b>	<b>Céleri bio rémoulade</b>	Macédoine mayonnaise
<b>Sauté de porc local au jus de pommes</b>	<b>Gratin de pâtes bio</b>	Haut de cuisse de poulet au jus	Roti de dinde sauce charcutière	Boulettes de soja sauce paprika
<b>Chou fleur label CE2 béchamel</b>	aux dés de jambon	Légumes couscous et semoule	Pommes rosti	<b>Carottes bio au beurre</b>
Buchette de lait mélangé	Crème patissière	Petit beurre	Edam	<b>Camembert bio</b>
Poire	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert caramel	<b>Compote de pommes HVE</b>	<b>Banane bio</b>

### Chasse aux oeufs

lundi 01 avril	mardi 02 avril	mercredi 03 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Férié	Tartinade de thon	Concombre vinaigrette	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b>	<b>Pâté de campagne Label Rouge et cornichon</b>
	<b>Roti de porc label Rouge sauce au thym</b>	Haché de boeuf sauce tomate	Flan au fromage	<b>Poisson meunière MSC et citron</b>
	Flageolets	Fondue de poireaux et pommes de terre	<b>Haricots verts persillés label CE2</b>	Epinards hachés béchamel
	<b>Crème anglaise locale</b>	Buche de lait de mélangé	<b>Cantal AOP</b>	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>
	Brownie maison	Liégeois chocolat	Ananas /pomme	Yaourt aromatisé

Toutes nos viandes sont d'origine française

**Produit local**



**Produit bio**



**Produit labellisé**



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



lundi 08 avril	mardi 09 avril	mercredi 10 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<b>Batavia locale et sa vinaigrette</b>	<b>Concombre local à la crème</b>	Accras de morue	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>	<b>Radis longs locaux au beurre</b>
<b>Brandade de colin MSC et thon</b>	<b>Boulettes de boeuf bio sauce kebab</b>	<b>Sauté de porc local aux olives</b>	Saucisse fumée	<b>Dahl de lentilles bio</b>
<b>à la purée de carottes</b>	Printanière de légumes	<b>Tortis locaux au beurre</b>	<b>Chou fleur label CE2 à la tomate</b>	<b>Riz bio</b>
Carré de ligueil	Petit moulé ail et fines herbes	<b>Pont l'évêque AOP</b>	Mimolette	<b>Yaourt nature sucré local (vrac)</b>
<b>Pomme locale</b>	<b>Semoule au lait local</b>	Compote pomme poire	Liégeois vanille	<b>Fruit frais bio</b>

lundi 15 avril	mardi 16 avril	mercredi 17 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Saucisson à l'ail	Segments de pomelos	<b>Salade de pommes de terre locales au maïs et tomates</b>	<b>Salade coleslaw bio</b>
Sauté de dinde au curry	<b>Colin MSC sauce homardine</b>	Chipolatas	Nuggets de blé	<b>Roti de porc label Rouge sauce tomate</b>
<b>Petits pois bio au jus</b>	<b>Tortis bio au beurre</b>	<b>Carottes bio persillées</b>	<b>Haricots verts label CE2 persillés</b>	<b>Quinoa label CE2</b>
Chanteneige	<b>Emmental râpé bio</b>	Brie	<b>Tomme noire IGP</b>	<b>Verre de lait local</b>
Mousse au chocolat	Fruit frais	Crème dessert caramel	<b>Banane bio</b>	Gâteau maison à la noix de coco

lundi 22 avril	mardi 23 avril	mercredi 24 avril	jeudi 25 avril	vendredi 26 avril
Salade piémontaise	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	Chou fleur crème ciboulette
Roti de boeuf	Haut de cuisse de poulet	Ravioli de légumes	<b>Sauté de porc local à la moutarde</b>	<b>Colin MSC sauce aux moules</b>
Carottes persillées	Ratatouille		<b>Semoule bio à l'huile d'olive</b>	<b>Riz créole bio</b>
Vache qui rit	Tendre Bleu	<b>Camembert bio</b>	<b>Yaourt nature sucré bio</b>	Emmental
Gâteau tutti frutti	Liégeois vanille	<b>Compote de pommes bio</b>	<b>Orange label global gap</b>	<b>Banane bio</b>

lundi 29 avril	mardi 30 avril	mercredi 01 mai	jeudi 02 mai	vendredi 03 mai
<b>Céleri local rémoulade</b>	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>		<b>Salade de blé bio carnaval</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>
Côte de porc sauce charcutière	Gratin de pommes de terre, tomates et mozzarella	Férié	Boulettes de boeuf sauce tomate	Sauté de dinde sauce curcuma
Purée de légumes			<b>Haricots verts bio persillés</b>	Pommes noisette
Mimolette	Biscuit		<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Emmental bio</b>
Gâteau au yaourt Maison	Compote pomme abricot		<b>Pomme locale</b>	Semoule au lait maison

Toutes nos viandes sont d'origine française

**Produit local**

**Produit bio**

**Produit labellisé**

IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable