

Semaine du 3 au 7 Mars			
Lundi	Mardi (gras)	Jeudi	Vendredi
Carottes et pommes râpées	Scarole sauce vinaigrette	Betteraves ou Haricots beurre mimosa	Crudités (radis, carottes, choux fleur) et boursin tartine
Cordon bleu végétal	Sauté de porc sauce barbecue	Veau Marengo	Colin à la provençale
Poêlée de légumes et nouilles façon wok	Petits pois bio à la française	Pommes de terre sautées au thym	Riz Pilaf bio
Kiri malin bio	Leerdammer	Cabrette	Yaourt brassé aux fruits bio
Crème dessert bio chocolat ou vanille	Gaufre au sucre ou Nutella	Pomme cripps	Compote de pomme abricot bio
Présence d'allergènes : fruits à coques, sulfites, moutarde, soja,	Présence d'allergènes : sulfites, moutarde, soja, œufs, α-galactose, gluten,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, α-galactose, moutarde, œufs,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés,
Semaine du 10 au 14 Mars			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Terrine de campagne ou Rosette	Feuilleté aux fromages	Batavia	Lentilles ou pois chiches sauce vinaigrette
Raviolis au bœuf sauce tomate et l'emmental bio	Bourguignon de bœuf	Couscous bio végétarien, ses légumes et boulettes	Filet de hoki pané
Fromage frais nature	Purée de légumes de saison	Ortolan ou bleu cendré	Haricots verts bio persillés
Orange bio	Kiwi bio	Buchette de chèvre	Vache qui rit bio
Présence d'allergènes : fruits à coques, sulfites, α-galactose	Présence d'allergènes : sulfites, lentilles, moutarde, œufs, α-galactose	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, gluten,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, poissons et dérivés, moutarde

Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Élaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers

Semaine du 17 au 21 Mars			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Crudités de saison avec kiri malin bio	Scarole, mozzarella, tomates cerises	Ebly bio, thon, maïs, olives sauce vinaigrette	Salade coleslaw
Escalope de poulet à la crème	Pizza aux fromages	Alouette de bœuf	Filet de cabillaud citronné
Torti bio		Poêlée campagnarde	Purée de Butternut
Yaourt nature bio à la confiture de fraise	Tomme blanche	Fromage blanc à la vanille	Emmental bio
Salade de fruits	Compote de pomme bio	Kiwi bio	Donuts
Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques, gluten,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, gluten,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, α-galactose, kiwi, gluten, poissons et dérivés	Présence d'allergènes : fruits à coques, poissons et dérivés, moutarde, œufs, soja, sulfites,
Semaine du 24 au 28 Mars			
Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Salade piémontaise	Asperges mayonnaise	Mâche sauce vinaigrette	Avocat sauce vinaigrette ou Pamplemousse bio
Rôti de porc sauce moutarde	Ossau bucco de veau	Œufs durs bio	Moules bio sauce curry
Carottes et haricots verts bio sautés	Polenta crémeuse	Lasagnes aux épinards	Potatoes
Ortolan bio	Crème dessert bio vanille ou chocolat	Gouda	Petit suisse aux fruits
Pomme bio	Orange bio	Tarte au citron	Poire façon Belle Hélène
Présence d'allergènes : sulfites, soja, fruits à coques, α-galactose, moutarde, œufs,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, œufs, α-galactose,	Présence d'allergènes : sulfites, soja, moutarde, fruits à coques, gluten, œufs	Présence d'allergènes : moutarde, mollusques et crustacés, soja, sulfites

Viande bovine Française /
 Volaille Française /
 Pêche durable /
 Appellation d'origine protégée /
 Indication géographique protégée /
 viande de porc française

Produit issu de l'agriculture biologique /
 Label Rouge /
 Appellation d'origine contrôlée /
 Élaboré sur place /
 Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers



Viande bovine Française / Volaille Française / Pêche durable / Appellation d'origine protégée / Indication géographique protégée / viande de porc française
 Produit issu de l'agriculture biologique / Label Rouge / Appellation d'origine contrôlée / Élaboré sur place / Fruits et légumes locaux

Pour les enfants qui ne mangent pas de viande de Porc bien vouloir le mentionner, Allergènes présents à chaque repas Pain = gluten et produits laitiers = lactose
Menus sous réserve de modifications en fonction des cours et arrivages, certaines répétitions dans les menus sont volontaires et permettent de profiter au maximum des produits saisonniers