

Déjeuner

	lun. 28/02	mar. 01/03	jeu. 03/03	ven. 04/03
<i>Entrée</i>	Macédoine de légumes	Crème de brocolis bio 	Salade verte mélangée bio 	Salade d'ebly
<i>Plat</i>	Lasagnes aux épinards et ricotta	Tajine de boeuf bio Semoule bio 	Blanquette de volaille Tortillons	Filet de colin meunière Courgettes sautées bio
<i>Plat de substitution</i>		Falafels	Blanquette de colin	Nugget's de blé
<i>Fromage</i>	Chanteneige bio 	Coulommiers bio à la coupe 	Yaourt nature	Petit cotentin
<i>Dessert</i>	Fruit de saison HVE 	Compote de pomme bio 	Biscuit	Crêpe fourrée au chocolat

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Haute Valeur Environnementale : Viandes de France : Pêche Durable

Déjeuner

	lun. 07/03	mar. 08/03	jeu. 10/03	ven. 11/03
<i>Entrée</i>	Taboulé	Carottes râpées bio 	Salade verte mélangée bio 	Oeuf dur
<i>Plat</i>	Rôti de dinde Haricots verts bio persillés 	Tartiflette au fromage	Raviolis aux épinards bio Emmental rapé bio 	Aioli de colin Légumes Aïoli
<i>Plat de substitution</i>	Feuilleté à l'emmental			Oeufs durs
<i>Fromage</i>	Vache qui rit bio 	Petit suisse	Yaourt nature bio 	Cantal AOP
<i>Dessert</i>	Eclair au chocolat	Fruit de saison 	Compote pomme abricot bio 	Fruit de saison HVE




Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Viandes de France : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Origine France : Haute Valeur Environnementale

Déjeuner

	lun. 14/03	mar. 15/03	jeu. 17/03	ven. 18/03
Entrée	Salade de pommes de terre et thon	Salade verte mélangée bio 	Betteraves bio  	Pizza marguerite
Plat	Omelette bio au fromage  Petits pois bio 	Bouchées Tex-mex au poulet Pommes campagnardes	Gratin de coquillettes bio au fromage 	Batonnets de colin Epinards bio
Plat de substitution		Nugget's de poisson		Omelette nature 
Fromage	Brie bio à la coupe 	Kiri bio 	Carré frais bio 	Leerdammer
Dessert	Fruit de saison bio 	Fruit de saison HVE 	Yaourt aromatisé bio 	Compote pomme framboise

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Haute Valeur Environnementale  : Origine France

Déjeuner

	lun. 21/03	mar. 22/03	jeu. 24/03	ven. 25/03
Entrée	Potage rouge bio 	Melon jaune	Pâté de foie et cornichon 	Oeuf dur bio
Plat	Aiguillettes de blé, carottes Sauce barbecue Pommes crispy	Paella au poulet Riz valencienne	Hachis parmentier 	Filet de colin Sauce tomate Tian de courge bio
Plat de substitution		Paella de colin 	Hachis parmentier végétal aux lentilles	Tian de courge
Fromage	Camembert bio 	Emmental bio 	Chanteneige	Bûchette de chèvre à la coupe
Dessert	Crème dessert chocolat bio 	Compote pomme grenade	Fruit de saison 	Petits suisses aromatisés bio

Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Pêche Durable : Origine France : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 28/03

mar. 29/03

jeu. 31/03

ven. 01/04

Entrée

Crêpe au fromage

Carottes râpées bio



Salade verte mélangée bio



Rillettes de thon

Plat

Rôti de porc LR



Pommes de terre sautées

Spaghettis
Bolognaise de lentilles

Steak haché de boeuf bio



Sauce pizzaiolo bio



Riz bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Omelette nature



Pané de blé

Hachis parmentier végétal aux
lentilles

Fromage

Coulommiers bio à la coupe



Petit suisse

Bûche du pilat à la coupe



Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Compote de pomme



Muffin aux pépites de chocolat

Fruit de saison HVE



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) suivants:

céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.

La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Label Rouge



: Origine France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Haute Valeur Environnementale



: Indication Géographique

Protégée



: Pêche Durable