



Déjeuner

lun. 28/02

mar. 01/03

jeu. 03/03

ven. 04/03

Entrée

Macédoine de légumes

Crème de brocolis bio



Salade verte mélangée bio



Salade d'ebly

Plat

Lasagnes aux épinards et ricotta

Tajine de boeuf bio



Semoule bio



Blanquette de volaille



Tortillons

Filet de colin meunière



Courgettes sautées bio



Plat de substitution

Falafels

Blanquette de colin

Nugget's de blé

Fromage

Chanteneige bio



Coulommiers bio à la coupe



Yaourt nature

Petit cotentin

Dessert

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



SAINT JEANNET LA FERRAGE

Déjeuner

lun. 07/03

mar. 08/03

jeu. 10/03

ven. 11/03

Entrée

Taboulé

Carottes râpées bio

Salade verte mélangée bio

Oeuf dur

Plat

Rôti de dinde



Haricots verts bio persillés



Tartiflette au fromage

Raviolis aux épinards bio



Emmental rapé bio



Aïoli de colin
Légumes Aïoli

Plat de substitution

Feuilleté à l'emmental

Oeufs durs

Fromage

Vache qui rit bio



Petit suisse

Yaourt nature bio



Cantal AOP

Dessert

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

SAINT JEANNET LA FERRAGE

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