

		LUNDI 02 Mars	MARDI 03 Mars	JEUDI 05 Mars	VENDREDI 06 Mars
Labels Egalim :		Menu veggie	Menu bio		
Produit issu de l'agriculture biologique		Betteraves	Radis beurre	Croisillons au fromage	Salade composée
Label Rouge		Poireaux vinaigrette	Salade d'endive au sesame	Tarte fine aux oignons	Salade niçoise
Menu végétarien		Blanquette végété	Tajine de poulet et boulettes	Sauté de bœuf	Hachi parmentier
Haute valeur environnementale		Riz	Légumes tajine	Carottes vichy	Fromage ou laitage
Appellation d'origine protégée		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fruit de saison
Pêche durable		Fruit de saison	Crème dessert au chocolat	Ile flottante	
Appellation d'origine contrôlée		Pain pâte à tartiner / Fruit / Yaourt	Pain confiture / F.blanc / compote	Petits suisses / compote / gâteau	Croque fromage / jus
Nos engagements :		LUNDI 09 Mars	MARDI 10 Mars	JEUDI 12 Mars	VENDREDI 13 Mars
Produit local		Menu veggie	Menu bio		
Dessert maison		Salade de pomme de terre	Salade de brocolis	Soupe poireaux pomme de terre	Carottes râpées
Viande d'origine France		Salade de lentilles	Salade de petits pois	Salade de pâtes à l'italienne	Panais râpé
100% fraîcheur		Omelette au fromage	Sauté de dinde aux olives	Quenelle de brochet sauce nantua	Paupiettes de veau
Plat du terroir		Haricots verts persillés	Pâtes	Bocolis sautés	Purée de pomme de terre
		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
		Fruit de saison	Fruit de saison	Flan	Gâteau du chef
		F.blanc / Compote / biscuit	Pain / fromage / compote	Marbré / fruit / f.blanc	Pain confiture / Yaourt
		LUNDI 16 Mars	MARDI 17 Mars	JEUDI 19 Mars	VENDREDI 20 Mars
		Menu veggie	Menu anglais (bio)		
		Salade grecque	Coleslaw	Pizza	Soupe à l'oignon
		Coleslaw	Fish and chips (frites)	Pissaladière	Betteraves
		Tartiflette végété, salade	Edam	Blanquette de volaille	Saumon à la crème
		Fromage ou laitage	Cheesecake	Petits pois aux oignons	Riz
		Fruit de saison	Quatre-quarts / fruit / petits suisses	Fromage ou laitage	Fromage ou laitage
		Yaourt / pain miel / fruit		Mousse au chocolat	Fruit de saison
		LUNDI 23 Mars	MARDI 24 Mars	JEUDI 26 Mars	VENDREDI 27 Mars
		Menu veggie	Menu bio	Menu Bienvenue chez les ch'tis	
		Terrine de légumes	Velouté de pois	Salade d'endives	Salade d'haricots cuits
		Œufs mimosa	Salade de carottes curry	Salade de chou	Panais râpé
		Curry de lentilles et courgette	Steak sauce aux champignons	Waterzoï de colin	Emincé de volaille en sauce
		Fromage ou laitage	Potatoes maison	Fromage ou laitage	Purée de pomme de terre
		Compote maison	Fromage ou laitage	Gaufre au chocolat	Fromage ou laitage
		Fruit / f. Blanc / marbré	Pain chocolat noir / Fruit / yaourt	Biscuit nature / Yaourt / fruit	Fruit de saison
		LUNDI 30 Mars	MARDI 31 Mars	JEUDI 2 Avril	VENDREDI 3 Avril
		Menu veggie	Menu bio		
Menu végétarien		Croisillons au fromage	Duo de crudités		
Menu à thème		Quiche au fromage	Salade de brocolis		
		Falafel sauce tomate	Boulettes de bœuf en sauce		
		Gratin brocolis	Pâtes		
		Fromage ou laitage	Fromage ou laitage		
		Fruit de saison	Crème dessert		
		Pizza / jus	Yaourt / Fruit / Madeleine		

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

