



Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge Menu végétarien Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine contrôlée Nos engagements : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir Menu végétarien Menu à thème	LUNDI 02 Mars Menu veggie Betteraves Blanquette végété Riz Tomme catalane AOP Fruit de saison Pain pâte à tartiner / Fruit / Yaourt	MARDI 03 Mars Menu bio Radis beurre Tajine de poulet et boulettes Légumes tajine Yaourt Crème dessert au chocolat Pain confiture / F.blanc / compote	JEUDI 05 Mars Croisillons au fromage Sauté de bœuf Carottes vichy Fromage blanc Île flottante Yaourt à boire / compote / gâteau	VENDREDI 06 Mars Salade composée Haché parmentier Vache kéri Fruit de saison Croque fromage / jus
	LUNDI 09 Mars Menu veggie Salade de pomme de terre Omelette au fromage Haricots verts persillés Yaourt Fruit de saison F.blanc / Compote / biscuit	MARDI 10 mars Menu bio Salade de brocolis Sauté de dinde aux olives Pâtes Babybel Fruit de saison Pain / fromage / compote	JEUDI 12 Mars Soupe poireaux pomme de terre Quenelle de brochet sauce nantua Bocoles sautés Petits suisses Flan Marbré / fruit / f.blanc	VENDREDI 13 Mars Carottes râpées Paupiettes de veau Purée de pomme de terre Saint-nectaire AOP Gâteau du chef Pain confiture / Yaourt / fruit
	LUNDI 16 Mars Menu veggie Salade grecque Tartiflette végété, salade Fromage Fruit de saison Yaourt / pain miel / fruit	MARDI 17 Mars Menu anglais (bio) Coleslaw Fish and chips (frites) Edam Cheesecake coulis de fruits rouges Quatre-quarts / fruit / Yaourt à boire	JEUDI 19 Mars Pizza Blanquette de volaille Petits pois aux oignons Yaourt Mousse au chocolat Cake aux olives / fruit / f. blanc	VENDREDI 20 Mars Soupe à l'oignon Saumon à la crème Riz Compté AOP Fruit de saison Yaourt / fruit / biscuit
	LUNDI 23 Mars Menu veggie Terrine de légumes Curry de lentilles et courgette Petits suisses Compote maison Fruit / f. Blanc / marbré	MARDI 24 Mars Menu bio Velouté de pois Steak sauce aux champignons Potatoes maison Kiri Fruit de saison Pain chocolat noir / Fruit / yaourt	JEUDI 26 Mars Menu Bienvenue chez les ch'tis Salade d'endives aux pommes Waterzoi de colin Mimolette Gaufre au chocolat Biscuit nature / Yaourt / fruit	VENDREDI 27 Mars Salade d'haricots cuits Emincé de volaille en sauce Purée de pomme de terre Fromage Fruit de saison Pain confiture / f. blanc / compote
	LUNDI 30 Mars Menu veggie Croisillons au fromage Falafel sauce tomate Gratin brocolis Cantal jeune AOP Fruit de saison Pizza / jus	MARDI 31 Mars Menu bio Duo de crudités Boulettes de bœuf en sauce Pâtes Fromage blanc Crème dessert Yaourt / Fruit / Madeleine	JEUDI 2 avril	VENDREDI 3 avril

