



Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
Tapenade sur toast Axoa de bœuf Macaronis et râpé Bio Yaourt sucré Fruit de saison Bio	Salade de lentilles et maïs Nuggets de blé et Ketchup Haricots verts Bio Fromage frais demi sel Purée de fruit	Coleslaw de chou Bio sauce cocktail Lamelles d'encornets sauce basquaise Pommes de terre au four Brie à la coupe Flan caramel Bio	Céleris Bio rémoulade Emincé de bœuf Carottes Bio sautées Mimolette Notre moelleux aux pépites de chocolat	Pâté de campagne Bio et cornichon Colin MSC sauce tandoori Boulgour Edam Ananas Bio
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Taboulé Galopin de veau sauce tomate origan Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Duo de choux Bio vinaigrette Financière de porc et quenelles Riz IGP Emmental Yaourt aromatisé	Salade de coquillettes au pesto Sauté de dinde Label Rouge Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Carré de l'Est à la coupe Fruit de saison	Carottes râpées Bio Colin MSC sauce vierge Purée de patates douces Bio Bûche mi - chèvre à la coupe Flan chocolat	Notre cake mimolette colombo Notre tortilla de pommes de terre Bio Brocolis Bio à la crème Petit suisse sucré Fruit de saison Bio

100% de notre riz est de Camargue Labélisé IGP

Nos filets de poisson sont 100% MSC pêche durable.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique. Seule la composante précisée est Bio.
IGP : Indication Géographique Protégée
AOP : Appellation d'Origine Protégée
Label Rouge : Viande de qualité supérieure
Menu végétarien
Aide UE à destination des écoles

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Carottes râpées Bio Jambon blanc Label Rouge Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Salade de blé au pesto rouge Bâtonnets de colin MSC panés et citron Mouliné d'épinards Bio Bûche du Pilat à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio Steak haché et kechup Frites Emmental Fromage blanc aromatisé	Verre de sirop de grenadine Chips Poulet rôti Label Rouge Carottes Bio sautées Notre Gâteau Mystère (présence d'amandes) et sa crème anglaise	Salade de betteraves et maïs Bio Dahl de lentilles Bio Semoule Bio Petit suisse Fruit de saison Bio
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Salade de pépinettes Merlu MSC sauce curry Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Loubia de bœuf Pommes de terre au four Emmental à la coupe Flan caramel	Salade de maïs et thon MSC Notre omelette Bio Haricots verts Bio Edam Purée de fruits Bio	Macédoine mayonnaise Carbonara de porc Macaronis et râpé Bio Carré Président Ananas Bio	Taboulé aux lentilles Quenelles Bio sauce tomate Galettes de légumes Yaourt sucré Notre brownie aux noix
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
Notre pizza au fromage Galopin de veau sauce tomate origan Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio	Salade de pois chiches et maïs Bio Nuggets de blé Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Céleris Bio rémoulade Curry rouge de lentilles corail Bio Boulgour Bûche mi - chèvre à la coupe Crème dessert vanille	Salade verte Bio Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP Mimolette Lapin de Pâques en chocolat	Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail Cotriade de colin MSC, moules et crevettes Riz IGP Brie à la coupe Flan chocolat

