





















Semaines	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
3 au 7 mars				
10 au 14 mars	Salade de pommes de terre, maïs Vinaigrette persillée Emincé de cuisse de poulet  Sauce champignons (sv : quenelle nature champignons) Haricots verts Bio persillés Le rond HVE de la ferme des Ayguees  Pomme HVE	Salade iceberg Vinaigrette balsamique Égrainé végétal de pois Bio sauce aux épices Semoule Bio Bûche du pilat Crème dessert à la vanille	Pâté de campagne CE2 (sv : œuf dur Sauce mayonnaise) Poisson pané 100 % filet MSC Épinards à la Béchamel Vache qui rit Bio  Orange Bio 	Radis rose râpé Sauce bulgare Hachis Parmentier à la purée de betteraves Bio (sv : Parmentier à l'égrené végétal et purée de betteraves Bio) Fromage blanc, coulis de fruits rouges Gâteau du chef aux pralines roses
17 au 21 mars	Céleri râpé Sauce façon rémoulade Bolognaise de lentilles Bio Fusilli Bio Emmental Bio râpé  Flan nappé caramel	Taboulé d'hiver (semoule Bio) Rôti de dinde  Sauce Bercy (sv : omelette nature) Chou-fleur CE2 Cantal AOP  Kiwi Bio 	Salade iceberg Vinaigrette à l'échalote Sauté de porc  Sauce moutarde (sv : carottes et pois chiches l'orientale) Riz de Camargue IGP pilaf Vercorais Banane Bio 	Crêpe au fromage Filet de lieu noir MSC sauce aux olives Petits pois au jus Yaourt Bio nature  Compote fraîche pomme Bio
24 au 28 mars	Chou rouge râpé Vinaigrette aux pommes Sauté de boeuf  façon bourguignon (sv : Égrainé végétal de pois Bio façon bourguignon) Pommes de terre cubes rissolées Brie Liégeois chocolat	Betteraves Bio Vinaigrette Omelette du chef (MEA) Épinards à la Béchamel Yaourt HVE GAEC La Belle étoile Gaufre liégeoise	Carottes râpées Vinaigrette à l'orange Saucisse de Toulouse  Sauce au jus (sv : Roulé végétal goût merguez Sauce au jus) Purée de pommes de terre Tomme noire IGP  Pomme HVE	Mélange de coquillettes Bio et maïs Vinaigrette Filet de colin d'Alaska MSC Sauce aurore Brocolis Bio   Yaourt nature BIO GAEC La Grange Poire

Légendes :  Bio  Produits labellisés  Régions  Plat signature  Origine France

Nos menus sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements.

