

lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Crêpe au fromage	Céleri rémoulade		<b>Pas Pareille</b> : Tartinable d'avocat	Radis et beurre
Œufs durs 	Filet de merlu sauce Bercy 		Boulette de bœuf sauce façon gardiane	Jambon de dinde
Epinards hachés à la béchamel 	Pâtes et emmental râpé 		Brocolis persillés	Haricots blancs à la tomate
Fruit	Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille		Fromage blanc et dés de fruits	Cake au chocolat

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 13 mars 2023	mardi 14 mars 2023	mercredi 15 mars 2023	jeudi 16 mars 2023	vendredi 17 mars 2023
Salade de chou rouge 				Salade verte vinaigrette balsamique et dés de Tomme blanche
Steak haché de veau au jus	Sauté de dinde sauce façon fermière		Beignet stick de mozzarella 	Lieu frais sauce citron 
Lentilles mijotées	Haricots verts à l'ail et blé 		Purée de carottes	Riz
	Saint Nectaire AOP		Brie	
Yaourt nature local 	Fruit		Fruit	Compote pommes bananes

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
<p><b>Carottes râpées</b> </p> <p>Thon, tomate, basilic</p> <p><b>Pâtes et emmental râpé</b> </p> <p>Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille</p>	<p>Croquette de blé </p> <p>Navets confits à la tomate</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p>Fruit</p>		<p>Céleri sauce cocktail</p> <p><b>Omelette sauce basquaise</b>  </p> <p><b>Pommes de terre rissolées</b> </p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>	<p>Sardines à l'huile</p> <p>Rôti de bœuf sauce façon Stroganoff</p> <p> <b>Chou-fleur à l'ail</b></p> <p><b>Amuse bouche</b> : Yaourt au lait de brebis </p> <p>Fruit </p>



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 27 mars 2023	mardi 28 mars 2023	mercredi 29 mars 2023	jeudi 30 mars 2023	vendredi 31 mars 2023
	<p><b>Coleslaw</b> et dés de Tomme blanche </p> <p>Escalope de dinde sauce façon grand-mère</p>		<p>Salade de chou chinois vinaigrette aux herbes et dés d'Edam </p> <p>Lieu frais sauce fines herbes </p> <p>Brocolis </p> <p>Beignet fourré à la pomme </p>	<p>Agnoloni </p> <p>4 fromages</p> <p>Yaourt BIO local aromatisé </p> <p>Fruit </p>
<p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Fruit</p>	<p><b>Semoule</b> </p> <p>Dessert lacté lait entier liégeois vanille sur lit caramel</p>			



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée





Menu de Printemps

lundi 3 avril 2023	mardi 4 avril 2023	mercredi 5 avril 2023	jeudi 6 avril 2023	vendredi 7 avril 2023
Maquereaux à la tomate	Salade de haricots verts vinaigrette d'agrumes		Salade verte	Salade de riz
Sauté de dinde sauce printanière	Ragout 		Sauté de veau sauce aux olives	Colin d'Alaska pané et quartier de citron 
Blettes béchamel	de lentilles		Pommes de terre quartier avec peau	Carottes à l'ail
Abondance	Fromage blanc aux fruits 		Yaourt nature	Fromage frais Tartare
Dessert lacté gélifié vanille	Fruit		Smoothie abricot, pomme, banane	Compote pommes ananas



Issus de l'agriculture biologique



Issus de l'agriculture biologique et locale



Plat végétarien



Décongelé



Préparé en cuisine



Pêche durable



Issus de l'agriculture locale



Viande charolaise



AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 24 avril 2023	mardi 25 avril 2023	mercredi 26 avril 2023	jeudi 27 avril 2023	vendredi 28 avril 2023
Salade de <b>chou rouge</b>	Mortadelle		Chou chinois	Salade de <b>betteraves</b>
Fiore tomate	Colin d'Alaska meunière et quartier de citron		Rôti de veau sauce marengo	Saucisse de volaille type knack
mozzarella	<u>Amuse-bouche</u> : Quinoa		Haricots beurre	<b>Pommes de terre vapeurs et carottes</b>
Fromage fondu Vache qui rit	Brocolis		Fromage blanc nature	Pont l'Evêque AOP
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Camembert		<u>Pas pareille</u> : Pâte à tartiner et pain au lait	Fruit

Issus de l'agriculture biologique

Issus de l'agriculture biologique et locale

Plat végétarien

Décongelé

Préparé en cuisine

Pêche durable

Issus de l'agriculture locale

Viande charolaise

AOP : Appellation d'Origine Protégée



lundi 1 mai 2023	mardi 2 mai 2023	mercredi 3 mai 2023	jeudi 4 mai 2023	vendredi 5 mai 2023
FERIE	<p>Radis et beurre</p> <p>Quenelles sauce tomate</p>   <p>Vol au vent</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p>		<p>Salade de chou-fleur</p> <p>Rôti de bœuf sauce dijonnaise</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Fruit </p>	<p> Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne</p> <p>Lieu frais sauce bretonne</p>  <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt bio local nature</p>  <p>Gâteau au citron (farine ) </p>

 Issus de l'agriculture biologique

 Issus de l'agriculture biologique et locale

 Plat végétarien

 Décongelé

 Préparé en cuisine

 Pêche durable

 Issus de l'agriculture locale

 Viande charolaise

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

