












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		 Pas Pareille : Tartinable d'avocat	Radis et beurre
	Salade de chou blanc 		Boulette de bœuf sauce façon gardiane	Carottes râpées
Œufs durs  	Filet de merlu sauce Bercy 		 Brocolis persillés	Jambon de dinde
Epinards hachés à la béchamel 	Pâtes et emmental râpé  		Fromage blanc et dés de fruits	Haricots blancs à la tomate
Choix de fruits	Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille			Cake au chocolat 
	Crème dessert lacté onctueuse caramel			



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
<p>Salade de chou rouge</p>  <p>Pamplemousse et sucre</p>  <p>Steak haché de veau au jus</p> <p> Lentilles mijotées</p> <p>Yaourt nature local</p> 	<p>Sauté de dinde sauce façon fermière</p> <p>Haricots verts à l'ail et blé</p>  <p>Saint Nectaire AOP </p> <p>Choix de fruits</p>		<p>Beignet stick de mozzarella</p>  <p>Purée de carottes </p> <p>Brie </p> <p>Camembert </p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Salade verte vinaigrette balsamique et dés de Tomme blanche</p> <p>Salade d'endives et dés de Tomme blanche</p> <p>Lieu frais sauce citron</p>  <p>Riz </p> <p>Compote pommes bananes</p> <p>Compote de pommes</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 20 mars 2023	mardi 21 mars 2023	mercredi 22 mars 2023	jeudi 23 mars 2023	vendredi 24 mars 2023
Carottes râpées			Céleri sauce cocktail	Sardines à l'huile
Salade de chou blanc			Radis et beurre	Rôti de bœuf sauce façon Stroganoff
Thon, tomate, basilic	Croquette de blé		Omelette sauce basquaise	
Pâtes et emmental râpé	Navets confits à la tomate		Pommes de terre rissolées	Chou-fleur à l'ail
	Pont l'Evêque AOP			Amuse bouche pour les élémentaires : Yaourt au lait de brebis
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Mimolette		Dessert lacté gélifié chocolat	Choix de fruits
Crème dessert lacté onctueuse caramel	Choix de fruits		Dessert lacté gélifié vanille	

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>Coleslaw et dés de Tomme blanche </p> <p>Salade d'endives 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>Salade iceberg 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>Choix de fruits </p>
<p>Sauté de porc sauce charcutière</p> <p>Haricots beurre</p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Choix de fruits</p>	<p>Semoule </p> <p>Dessert lacté lait entier liégeois vanille sur lit caramel</p> <p>Dessert lacté lait entier liégeois chocolat</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	Salade de chou-fleur		Pamplemousse et sucre	Salade de blé
Blettes béchamel	Ragout 		Sauté de veau sauce aux olives	Colin d'Alaska pané et quartier de citron
Abondance	de lentilles		Pommes de terre quartier avec peau	Carottes à l'ail
Dessert lacté gélifié vanille	Fromage blanc aux fruits 		Yaourt nature	Fromage frais Tartare
Dessert lacté gélifié chocolat	Fromage blanc nature 		Yaourt aromatisé	Fromage fondu Samos
	Choix de fruits		Smoothie abricot, pomme, banane	Compote pommes ananas
				Compote pommes poires



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 chou rouge	Mortadelle		Chou chinois	Salade de betteraves
Céleri sauce cocktail			Salade iceberg	Macédoine mayonnaise
Fiore tomate	Colin d'Alaska meunière et quartier de citron		Rôti de veau sauce marengo	Saucisse de volaille type knack
mozzarella	<u>Amuse-bouche pour les élémentaires</u> : Quinoa		Haricots beurre	Pommes de terre vapeurs et carottes
Fromage fondu Vache qui rit	Camembert		Fromage blanc nature	Pont l'Evêque AOP
Fromage frais Saint Moret	Brie		Fromage blanc aux fruits	Emmental
Crème dessert lacté onctueuse saveur vanille	Choix de fruits		<u>Pas pareilles</u> : Pâte à tartiner et pain au lait	Choix de fruits
Crème dessert lacté onctueuse caramel				



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>Pamplemousse et sucre</p> <p>Quenelles sauce tomate</p>   <p>Vol au vent</p> <p>Fromage frais Tartare</p> <p>Fromage frais Cantafrais</p> <p>Dessert lacté gélifié vanille nappé caramel</p> <p>Dessert lacté gélifié chocolat</p>		<p>Salade de chou-fleur</p> <p>Fond d'artichaut</p> <p>Rôti de bœuf sauce dijonnaise</p> <p>Semoule </p> <p>Tomme de Savoie</p> <p>Choix de fruits </p>	<p>Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne </p> <p>Salade de tomates </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