



Déjeuner

lun. 03/03

mar. 04/03
MARDI GRAS

jeu. 06/03

ven. 07/03

Entrée

Potage potiron carottes bio



Carottes râpées

Quiche lorraine

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio



Steak haché de boeuf



Paupiette de veau
Sauce normande
Courgettes sautées

Batonnets de colin



Brocolis sautés

Purée de pommes de terre au lait

Plat de substitution

Filet de colin



Paupiette de poisson
Sauce crème

Nugget's de filet de poulet

Sauce arlequin

Fromage

Gouda bio



Emmental bio à la coupe



Camembert bio à la coupe



Fromage blanc nature



Dessert

Purée de pomme bio



Gaufre liégeoise

Yaourt citron fraise bio



Fruit de saison



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.

Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable : Fruits et légumes de saison



Déjeuner

lun. 10/03

mar. 11/03

jeu. 13/03

ven. 14/03

Entrée

Betteraves



Oeuf dur bio



Mortadelle

Rillettes de thon

Plat

Lasagnes bolognaise

Semoule aux pois chiches bio



Légumes couscous bio



Gratin de Crozets

Filet de lieu



Sauce Garibaldi
Riz pilaf

Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Gratin de crozets végétarien

Filet de poulet



Sauce crème

Fromage

Cantal à la coupe



Saint moret bio



Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Fruit de saison HVE



Flan bio au chocolat



Purée pomme abricot



Fruit de saison



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Origine France
 : Certification environnementale niveau 2
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Haute Valeur Environnementale
 : bio
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Pêche Durable
 : Viandes de France
 : Fruits et légumes de saison

Déjeuner

lun. 17/03

mar. 18/03

jeu. 20/03

ven. 21/03

Entrée

Accras de morue

Crème de courgettes et basilic bio



Salade de maïs

Carottes râpées

Plat

Escalope de volaille panée
Pommes de terre persillées



Rôti de porc bio
Sauce curry
Carottes sautées bio



Gratin de coquillettes
Sauce napolitaine

Calamars à la romaine
Sauce tartare
Purée de légumes



Plat de substitution

Filet de colin pané



Filet de colin



Sauce curry

Cordon bleu de dinde



Fromage

Le carré président bio



Kiri bio



Chanteneige bio



Taleggio AOP à la coupe



Dessert

Fruit de saison



Crème dessert chocolat bio



Purée pomme banane



Yaourt aromatisé bio



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Produit issu de l'agriculture biologique : Fruits et légumes de saison : Viandes de France : Origine France : Haute Valeur Environnementale : Appellation d'Origine Protégée

Déjeuner

lun. 24/03

mar. 25/03
CHEZ MAMIE

jeu. 27/03

ven. 28/03

Entrée

Salade coleslaw

Mousse de foie



Betteraves bio



Friand au fromage

Plat

Crousti'végé
Epinards branches à la crème



Blanquette de volaille



Riz pilaf

Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Polenta bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Blanquette de colin



Boulettes végétales

Hachis parmentier



Fromage

Brie à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Crème dessert vanille



Galette bretonne bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison



Toutes nos préparations contiennent sous forme d'ingrédients ou de traces les allergènes suivants :
céréales à base de gluten, crustacés, œufs, poissons, arachide, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, mollusques, lupin.
Les viandes proviennent de bêtes, nées, élevées, abattues et découpées en France ou UE.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.

: Certification environnementale niveau 2
 : Origine France
 : Viandes de France
 : Pêche Durable
 : Produit issu de l'agriculture biologique
 : Appellation d'Origine Protégée
 : Fruits et légumes de saison