


	<i>Semaine du 03 mars au 07 mars</i>	<i>Semaine du 10 mars au 14 mars</i>	<i>Semaine du 17 mars au 21 mars</i>	<i>Semaine du 24 mars au 28 mars</i>
<b>Lundi</b>	Salade de lentilles BIO Sauté de poulet sauce estragon Poêlée de carottes et panais Camembert Fruit	Velouté de légumes Gratin de crozets aux oignons  Fromage blanc sucré Fruit BIO	Carottes râpées BIO Steak haché BIO Pommes noisettes & Ketchup Lou Mirabel Compote de pomme abricots	Rillettes de sardines Saute de porc / Saute de dinde aux pruneaux Carottes Vichy Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO
<b>Mardi</b>	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf sauce forestière Semoule Yaourt nature sucré Fruit BIO	Rosette / Roulade de volaille et cornichons Sauté de dinde à la diable Chou-fleur BIO persillé Vache Picon Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin Croustillant au fromage BIO Epinards BIO à la crème Petit moulé Fruit BIO	Salade de lentilles à l'échalotes Sauté de bœuf BIO au curry et fruits secs Brocolis BIO persillés Carre frais Compote pomme coing
<b>Mercredi</b>	Radis beurre Roti de porc / Rôti de dinde sauce charcutière Purée de butternut et patate douce BIO Chanteneige Gâteau au yaourt	Céleri sauce fromage blanc au paprika Filet de merlu sauce à l'oseille Semoule Edam Purée de pommes et banane	Salade de perles au pistou Gratin de quenelles natures Ratatouille Fromage blanc sucré Fruit BIO	Potage de courge BIO Hachis parmentier de légumes et épeautre BIO  Cantal Fruit
<b>Jeudi</b>	Potage aux légumes d'hiver BIO Gratin de pommes de terre BIO à l'emmental  Petit Suisse sucré Fruit BIO	Cake à la tapenade Filet de colin pané Petits pois au jus Petit Suisse aromatisé BIO Fruit	Salade verte BIO et croûtons Nuggets de dinde et ketchup Haricots beurre persillés Yaourt des Pyrénées BIO Cake poire chocolat	Celeri rémoulade Gardiane de taureau Riz de Camargue BIO Tomme grise Ile flottante
<b>Vendredi</b>	Salade verte BIO Confit de calamars à la crème de paëlla Riz BIO Mimolette Compote de pommes	Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Bœuf mironton Purée de pois cassés BIO Coulommiers Crème dessert chocolat	Salade coleslaw Gratin de poisson et fruits de mer  Tortis BIO Emmental BIO Mousse chocolat	Salade de pâtes BIO au thon Filet de lieu sauce Hollandaise Chou fleur vapeur Fromage blanc sucré Fruit BIO

LEGENDE

-  Menu végétarien
-  Produit issus de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC- Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication Géographique Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette Maison
-  Dessert Maison
-  Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	<i>Semaine du 31 mars au 04 avril</i>	<i>Semaine du 07 avr au 11 avril</i>	<i>Semaine du 14 avr au 18 avril</i>	ALSH	<i>Semaine du 21 avr au 25 avril</i>	ALSH	<i>Semaine du 28 avr au 02 mai</i>
<b>Lundi</b>	Duo de choux sauce tartare Paupiette de veau au jus Pommes noisettes Saint Paulin Compote de pomme	Radis beurre Sauce bolognaise Spaghettis Gouda Mousse au chocolat	Salade de coeurs de palmiers Chili sin carne Riz BIO Yaourt sucré Fruit BIO		 Férié		Salade de tomates Cordon bleu Gratin de courgettes BIO et pomme de terre BIO Tartare ail et fines herbes Fruit BIO
<b>Mardi</b>	Salade verte BIO Sauté de poulet à l'ancienne Purée de céleri Yaourt aromatisé Eclair au chocolat	Betteraves BIO vinaigrette Omelette Coquillettes BIO et sauce tomate Fromage blanc sucré Fruit BIO	Salade de pépinettes au pistou Rissollette de veau Gratin de choux fleurs Emmental Fruit BIO		Salade de haricots verts Lasagnes de boeuf  Yaourt BIO Fruit BIO		Duo de choux sauce curry Chipolatas / Sauscise de volaille Lentilles BIO aux oignons Coulommiers Compote de pommes abricots
<b>Mercredi</b>	Carotte râpée BIO Poisson meunière Haricots blancs sauce tomate Rondelé BIO Crème dessert vanille	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Escalope de dinde sauce crème Blé BIO aux oignons Brie BIO Compote de pommes BIO	Carottes râpées BIO sauce bulgare Filet de lieu à la coriandre Quinoa BIO Chanteneige BIO Compote pomme fraise		Concombre à la vinaigrette Quenelles à la provençale Boulgour BIO Croc lait BIO Fromage blanc aux éclats de cookies		Salade verte BIO vinaigrette balsamique Couscous de légumes et pois chiches Semoule BIO Mme Loik Flan vanille nappé caramel
<b>Jeudi</b>	Macédoine mayonnaise Lentilles BIO sauce italienne Macaronis BIO & fromage râpé Petit Suisse sucré Fruit	Boulettes d'agneau sauce printanier Haricots verts persillés Tartare Brownies & sa surprise	Crêpe au fromage Sauté de bœuf sauce forestière Purée de brocolis Petit Suisse aromatisé BIO Fruit BIO		Salade de pommes de terre BIO aux œufs durs Filet de lieu à l'huile d'olive et romarin Epinards BIO à la crème Camembert Fruit BIO		
<b>Vendredi</b>	Cake au fromage Saucisse de Toulouse / Sauscise de volaille Epinards BIO à la crème Camembert Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin Filet de colin sauce armoricaine Gratiné de butternut et patate douce BIO Petit Suisse aromatisé BIO Fruit BIO	Salade verte BIO vinaigrette à l'ancienne Poisson aioli Légumes aioli BIO Tomme blanche Brownies maison		Pizza Mozzarella Pané de sarrasin lentilles et poireaux Poêlée de carottes et navets persillés Edam Fruit BIO		Betteraves BIO vinaigrette Parmentier de brandade et poisson  Yaourt sucré Fruit BIO

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement