

	Du 2 au 6 mars	qualité	Du 9 au 13 mars	qualité	Du 16 au 20 mars	qualité	Du 23 au 27 mars	qualité
LUNDI	Taboulé d'hiver aux abricots secs  Bœuf aux olives Carottes Vichy Yaourt à la fraise	  	Repas Végétarien Cari patates douces aux fèves Riz créole Emmental Fruit frais de saison	   	Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs	   	Betteraves aux échalotes Noix de joue de bœuf Purée de butternut-carottes Yaourt au sucre de canne	   
MARDI	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Fruit frais de saison	  	Longe de porc laquée Mogettes de Vendée Camembert Compote de pommes	   	Céleri rave vinaigrette Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison	   	Salade mimolette & noix Poulet rôti Frites Fruit frais de saison	   
MERCREDI								
JEUDI	Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison	   	Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Eclair	   	Radis râpés Rougail de saucisses Blé Fromage blanc	   	Menu des enfants  Dessert d'anniversaire	
VENREDI	Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef	   	Salade de lentilles Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Fruit frais de saison	   	Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux fromages Iceberg Île flottante	   	Filet de colin au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison	   

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"

Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur

BIO

IGP

AOP

MSC

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois



ALLERGENES

Semaine du 02 au 06 Mars

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANYVORIDE ET SULPITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Taboulé d'hiver aux abricots secs Bœuf aux olives Carottes Vichy Yaourt à la fraise	X X						X X				X X X	X X		
MARDI	Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Fruit frais de saison	x X		x				x X		X X		X X X	x X		
MERCREDI															
JEUDI	Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison		X		X			X X X				X X	X	X	
VENDREDI	Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie maison	X X						X X X	X X			X X X	X X		

ALLERGENES

Semaine du 09 au 13 Mars

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANYORIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Cari patates douces aux fèves Riz créole Emmental Fruit frais de saison							X X				X X X	X		
MARDI	Longe de porc laquée Mogettes de Vendée Camembert Compote de pommes	X		X				X X				X X	X X		
MERCREDI															
JEUDI	Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Eclair	X X		 X		X		X X	X			X X	X X		
VENREDI	Salade de lentilles Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Fruit frais de saison		X		X			X		X		X X	X		X

ALLERGENES

Semaine du 16 au 20 Mars

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs	X X		X				X X X	X	X		X X X X	X X		
MARDI	Céleri rave vinaigrette Parmentier de poisson Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison	x X	X	x	X			x X X		X X	X X	X X X	x X	X	
MERCREDI															
JEUDI	Radis râpés Rougail de saucisses Blé Fromage blanc	X X						X		X		X X	X X		
VENREDI	Soupe de pois-cassés Pizza aux fromages Iceberg Île flottante	X X		X				X X X		X		X X	X X		

ALLERGENES

Semaine du 23 au 27 Mars

	MENU	CEREALES GLUTEN	CRUSTACES	ŒUF	POISSONS	ARACHIDES CACAHUETTE	SOJA	LAIT LACTOSE	FRUIT A COQUE	CELERI	MOUTARDE	GRAINE E SESAME	ANHYDRIDE ET SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LUNDI	Betteraves aux échalotes Noix de joue de bœuf Purée de butternut-carottes Yaourt au sucre de canne	X						X X			X	X X x	X		
MARDI	Salade mimolette & noix Poulet rôti Frites Fruit frais de saison	x X		x				x	X		X	X X	x X		
MERCREDI															
JEUDI	Menu des enfants Carottes râpées Encornet romaine sauce Tartare Blé pilaff Dessert d'anniversaire	x x x x	x	x x	x			x x	x x		x x x	x x x	x x x	x	
VENDREDI	Filet de colin au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison	X X	X		X			X X X				X X	X X	X	