

Déjeuner

mar. 04/03
MARDI GRAS

ven. 07/03

jeu. 06/03

lun. 03/03

Entrée

Potage potiron carottes bio 

Carottes râpées

Quiche lorraine

Salade de lentilles

Plat

Raviolis ricotta épinards bio 

Steak haché de boeuf 
Purée de pommes de terre au lait

Paupiette de veau
Sauce normande
Courgettes sautées

Batonnets de colin 
Brocolis sautés

Plat de substitution

Filet de colin 
Sauce arlequin

Nugget's de filet de poulet

Fromage

Emmental bio à la coupe 

Camembert bio à la coupe 

Fromage blanc nature 

Dessert

Purée de pomme bio 

Yaourt citron fraise bio 

Fruit de saison 

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B, Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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.

 : 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 bolognaises

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


Purée pomme abricot


Fruit de saison


Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B, Italie (Piémont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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 
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	Kini bio	Chanteneige bio	Taleggio AOP à la coupe
Dessert	Fruit de saison	Crème dessert chocolat bio	Purée pomme banane	Yaourt aromatisé bio

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B, Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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

Parmenier 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

Produit local issu des départements : 04, 05, 06, 13, 83, 84, 73, 07, 26, 30, 38, 2A, 2B, Italie (Piemont, Ligurie), selon la définition du référentiel Ecocert "En Cuisine"

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