

Menu type

version du 10/12/19

lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
			MENU VEGETARIEN	
Pamplemousse, sucre	Potage de brocolis 1,12	Salade verte à l'avocat 7,10,12	Salade de chou blanc, pomme 10,12	Carottes rapées bio locales, vinaigrette 10,12
Céleri rémoulade 3,7,9,10,12	xxx	Salade vitaminée, vinaigrette 10,12	Salade verte croûtons, vinaigrette 1,7,10,12	Salade Sidney 10,12
Sauté de dinde, sauce aigre douce 1,12	Steak haché, sauce diable 1,12	Tajine d'agneau au citron 1,9	Fusillis Bio 1,7	Filet de saumon, sauce crème 1,4,7,9,12
	xxx			xxx
Haricots plats d'Espagne / riz 7	Frites	Semoule bio 1	Ratatouille	Potatoes
Bûchette mi chèvre, entier 7	Samos, Ind 7	Yaourt nature bio, sucre 7	Saint-nectaire AOP, E ou P 7	Camembert, entier 7
Chanteneige, Ind 7	Pointe de brie, E 7		Vache qui rit, Ind 7	Carré frais, Ind 7
Compote pomme/fraise allégée en sucre 5/1	Poire	Pomme bio	Banane bio	Mousse au chocolat noir 6,7
Compote pomme/banane allégée en sucre ind	Orange		Kiwi	Mousse au chocolat au lait 7
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
			MENU VEGETARIEN	
Rillettes, cornichon 10,12	Assiette de crudités 10,12	Potage de légumes 7,9,12	Coleslaw bio 3,10,12	Haricots verts, vinaigrette à l'échalotte 10,12
R: Pâté de volaille, cornichon 3,7,10,12	Panaché de crudités 10,12	xxx	Salade de choux blancs 10,12	Macédoine, mayonnaise 3,10,12
Chipolatas au jus 1	Cordon bleu 1,6,7			Filet de Hoki à la crème 1,4,7,9,12
R: saucisse de volaille		Spagettis bolognaise, gruyère 1,7	Chili végétal/ riz 1,6,7,9,11	xxx
Lentilles 12	Gratin de brocolis 1,7			Carottes et pommes de terre 7
Petits suisses aromatisés 7	Edam, P 7	St Môret, Ind 7	Pont l'évêque AOP, entier 7	Fromage blanc nature, sucre 7
	Gouda, P 7	Bleu de bresse, entier 7	Camembert, Ind 7	
Ananas	Glace (Cône chocolat élémentaire) (Pot vanille chocolat maternelle) 1,7	Banane bio	Liégeois vanille 7	Poire au chocolat
Orange		Pomme	Liégeois chocolat 7	

 Issu de l'agriculture biologique  Appellation d'origine protégée

 Identification géographique protégée  Produit local

 Label rouge  Produit fermier  Nouvelle recette  Produits de saison

Toutes les viandes de boeuf et le sauté de veau sont issus d'animaux nés, élevés et abattus en France.



Les menus sont susceptibles de modification en cas de difficultés d'approvisionnement