

Labels Egalim : Produit issu de l'agriculture biologique Label Rouge Menu végétarien Haute valeur environnementale Appellation d'origine protégée Pêche durable Appellation d'origine contrôlée Nos engagements : Produit local Dessert maison Viande d'origine France 100% fraîcheur Plat du terroir Menu végétarien Menu à thème	LUNDI 02 Mars		MARDI 03 Mars		MERCREDI 04 Mars		JEUDI 05 Mars		VENDREDI 06 Mars	
	Menu végétarien		Menu bio		Menu végétarien		Menu bio		Menu végétarien	
	Poisson meunière		Couscous		Hâchi parmentier végétarien		Sauté de bœuf		Poulet grillés	
	Gratin de chou-fleur		Semoule		Salade verte		Poêlée de pomme de terre et carottes		Mélange de céréales	
	Saint-nectaire past AOP		Gouda		Fromage blanc		Fromage AOP		Emmental	
	Fruit de saison		Crème dessert au chocolat		Fruit de saison, biscuit		Dessert la fermière		Fruit de saison	
	Pain pâte à tartiner / Fruit		Pain confiture / Yaourt / compote		Yaourt / Fruit / biscuit		Yaourt / compote / gâteau		Fromage blanc / Fruit / Biscuit	
	LUNDI 09 Mars		MARDI 10 Mars		MERCREDI 11 Mars		JEUDI 12 Mars		VENDREDI 13 Mars	
	Menu végétarien		Menu bio		Menu végétarien		Menu bio		Menu végétarien	
	Merlu sauce blanche		Volaille aux olives		Raviolis en sauce		Paupiettes de veau		Sauté de bœuf aux carottes	
	Riz		Pâtes		Camembert		Purée de pomme de terre panais		Polenta	
	Yaourt		Faisselle		Crème dessert au chocolat		Fromage blanc		Fromage	
	Compote		Fruit de saison		Pain chocolat noir / compote		Gâteau du chef		Yaourt lait de vache	
	Yaourt / Compote		Yaourt / Fruit				Pain / Fromage / Fruit		Pain confiture / Yaourt	
	LUNDI 16 Mars		MARDI 17 Mars		MERCREDI 18 Mars		JEUDI 19 Mars		VENDREDI 20 Mars	
	Menu bio		Menu bio		Menu bio		Menu bio		Menu bio	
	Poisson pané		Poulet basquaise		Rôti de porc		Blanquette de volaille		Quenelle nature sauce aurore	
	Riz pilaf		Pâtes		Rôti de veau		Polenta crémeuse		Poêlée de légumes de saison	
	Comté AOP		Edam		Gratin de légumes (courgettes, carottes, pomme de terre)		Tomme AOP		Fromage blanc	
	Flan		Salade de fruits		Fromage blanc		Mousse au chocolat		Compote maison	
	Yaourt / pain pâte à tartiner		Pain / fromage / compote		Pain confiture / Yaourt / Fruit		Pain chocolat noir / Fruit / Yaourt		Yaourt / fruit / biscuit	
	LUNDI 23 Mars		MARDI 24 Mars		MERCREDI 25 Mars		JEUDI 26 Mars		VENDREDI 27 Mars	
	Menu Bienvenue chez les ch'tis		Menu bio		Menu bio		Menu bio		Menu bio	
	Waterzoï de colin		Steak sauce aux champignons		Escalope de volaille		Boulettes de bœufs en sauce		Falafel sauce tomate	
	Brie		Potatoes maison		Gratin de pâtes aux brocolis		Purée de pomme de terre		Gratin de courge	
	Gauffre au chocolat		Comté aop		Yaourt		Carré frais		Laitage	
	Compote / Roulé fraise		Fruit de saison		Compote		Gâteau au chocolat		Fruit de saison	
	Compote / Roulé fraise		Pain chocolat noir / Fruit		Yaourt / Biscuit		Biscuit nature / Yaourt / compote		Pain confiture / Fromage blanc / Fruit	
	LUNDI 30 Mars		MARDI 31 Mars		MERCREDI 1 Avril		JEUDI 2 Avril		VENDREDI 3 Avril	
	Menu végétarien		Menu bio		Menu bio		Menu bio		Menu bio	
	Gratin de poisson et fruits de mer		Cordon bleu							
	Riz		Gratin dauphinois							
	Fromage blanc		Brie							
	Fruit		Kiwi							
	Yaourt / Fruit / Madeleine		F. blanc / fruit / pain miel							

Sous réserve d'approvisionnement

Manipulant tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possibles de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, lait.

