


















































MENUS


MOIS DE MARS 2023

<p>LUNDI 6 MARS</p> <p> Salade libanaise</p> <p> Wings de poulet</p> <p> Gratin de choux-fleurs </p> <p>Comté</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>MARDI 7 MARS</p> <p> Salade d'endives </p> <p> Filet de poisson -sauce crémeuse au butternut</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Yaourt local</p>	<p>JEUDI 9 MARS</p> <p> Carottes râpées </p> <p> Curry de pois chiches au lait de coco</p> <p>Edam</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>VENDREDI 10 MARS</p> <p> Salade parisienne</p> <p> Sauté de bœuf</p> <p>Carottes à l'orange</p> <p>Morbier </p> <p>Fruit de saison </p>
<p>LUNDI 13 MARS</p> <p>Pamplemousse</p> <p> Pates  lentilles et tomates</p> <p>Pana cota coulis de fraises</p>	<p>MARDI 14 MARS</p> <p> Cookies aux poivrons</p> <p> Emincé de porc -sauce forestière à la normande</p> <p>Beignets de salsifis</p> <p>Emmental</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>JEUDI 16 MARS</p> <p>Soupe de tomate vermicelle</p> <p> Gratin de pommes de terre</p> <p>Skyr sucré local</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>VENDREDI 17 MARS</p> <p> Céleris  sauce au yaourt</p> <p> Dos de poisson</p> <p>Riz frit à la thaïlandaise</p> <p>Tomme noire </p> <p>Brownies au chocolat</p>
<p>LUNDI 20 MARS</p> <p> Piémontaise</p> <p> Emincé de veau à la provençale</p> <p>Petits pois</p> <p>Yaourt aux fruits local</p>	<p>MARDI 21 MARS</p> <p> Salade Waldorf</p> <p> Croziflette véggie</p> <p>Salade de fruits</p>	<p>JEUDI 23 MARS</p> <p>Salade catalane</p> <p> Filet de poisson-beurre blanc citronné</p> <p>Julienne de légumes</p> <p>Camembert </p> <p>Carameloo</p>	<p>VENDREDI 24 MARS</p> <p> Salade de haricots verts</p> <p> Risotto  de saumon</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison </p>
<p>LUNDI 27 MARS</p> <p> Taboulé de choux-fleurs</p> <p>Omelette </p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Yaourt sucré </p>	<p>MARDI 28 MARS</p> <p> Torsade feuilletée aux graines</p> <p> Sauté d'agneau aux olives</p> <p>Poêlée de légumes aux figes</p> <p>Saint- Nectaire</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>JEUDI 30 MARS</p> <p> Salade d'épinards et radis</p> <p>Bolognaise</p> <p> Pates  au fromage</p> <p>Mimolette à croquer</p> <p>Crème dessert </p>	<p>VENDREDI 31 MARS</p> <p>Assiette de charcuterie</p> <p> Blanquette de la mer</p> <p>Rösti de légumes</p> <p>Pont Lévêque </p> <p>Fruit de saison </p>




Menus donnés à titre indicatif susceptibles de changer en fonction de l'approvisionnement.

 Produit issu de l'agriculture biologique européenne **Pain BIO  tous les mardi et jeudi**

 Fait maison


Toutes les viandes bovines sont d'origine France sauf mention contraire.

LOGOS EGALIM :

 Repas végétarien

 label rouge

 Indication Géographique Protégée

 Appellation d'Origine Protégée