

Déjeuner

lun. 03/03

mar. 04/03

jeu. 06/03

ven. 07/03

Entrée

Potage potiron carottes bio



Salade verte bio



Pizza au fromage bio



Salade de lentilles bio



Plat

Raviolis ricotta épinards bio



Steak haché de boeuf bio



Purée de pommes de terre bio



Paupiette de veau normande
Courgettes sautées bio



Batonnets de colin



Brocolis sautés bio



Plat de substitution

Filet de colin



Sauce arlequin

Paupiette de poisson

Fromage

Gouda bio



Emmental bio à la coupe



Camembert bio à la coupe



Fromage blanc bio



Dessert

Purée de pomme bio



Gaufre liégeoise

Yaourt citron fraise bio



Fruit de saison bio



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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Viandes de France : Pêche Durable

Déjeuner

lun. 10/03

mar. 11/03

jeu. 13/03

ven. 14/03

Entrée

Betteraves bio



Bruschetta à l'emmental bio



Salade de cœurs de palmiers

Rillettes de thon

Plat

Lasagnes bolognaise

Boulettes d'agneau
Semoule aux pois chiches bio



Légumes couscous bio



Gratin de Crozets

Filet de lieu



Sauce Garibaldi
Riz bio



Plat de substitution

Lasagnes ricotta épinards

Boulettes végétales

Gratin de crozets végétarien

Fromage

Cantal à la coupe



Moret bio

Yaourt nature bio



Vache qui rit bio



Dessert

Fruit de saison bio



Flan bio au chocolat



Purée pomme abricot bio








Fruit de saison bio



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.

 : Produit issu de l'agriculture biologique  : Origine France  : Appellation d'Origine Protégée  : Pêche Durable  : Indication Géographique Protégée

Déjeuner

lun. 17/03

mar. 18/03

jeu. 20/03

ven. 21/03

Entrée

Bruschetta au chèvre bio

Crème de courgettes et basilic bio

Salade de maïs bio

Carottes râpées bio

Plat

Filet de poulet bio

Sauce crème bio
Pommes de terre persillées

Rôti de porc bio

Sauce curry
Carottes sautées bio

Gratin de coquillettes bio

Sauce Napolitaine bio

Calamars à la romaine
Sauce tartare
Purée de légumes bio

Plat de substitution

Filet de colin pané

Filet de colin

Sauce curry

Fromage

Le carré président bio

Kiri bio

Chanteneige bio

Taleggio AOP à la coupe

Dessert

Fruit de saison bio

Crème dessert chocolat bio

Purée pomme banane bio

Yaourt aromatisé bio

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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Viandes de France : Certification environnementale niveau 2 : Pêche Durable : Origine France : 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 bio



Betteraves bio



Panier au fromage bio



Plat

Crousti'végé
Épinards branches bio à la crème



Blanquette de volaille bio



Riz pilaf bio



Boulettes de bœuf bio



Sauce tomate bio



Polenta bio



Parmentier de Colin



Plat de substitution

Blanquette de colin



Boulettes végétales

Fromage

Brie bio à la coupe



Yaourt nature bio



Edam bio



Saint Nectaire à la coupe



Dessert

Fruit de saison bio



Galette bretonne bio



Gâteau anniversaire

Fruit de saison bio



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.

: Produit issu de l'agriculture biologique : Origine France : Pêche Durable : Viandes de France : Appellation d'Origine Protégée