



MENUS DU 27 FEVRIER AU 14 AVRIL 2023

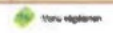


	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 3 MARS	MENU VEGETARIEN Velouté de légumes Tarte au fromage Cassiole de légumes (carottes, céleri, salsifis, oignons) Fruit Bio	Bettes vinaigrette Pâtes à la carbonara Compote de pommes locales maison	Emicés de volaille façon kebab Pommes campagnardes - Ketchup Petit suisse aux fruits Bio Fruit	Carottes râpées locales Filet de poisson sauce curry coco Riz Bio Crème dessert Bio chocolat
SEMAINE DU 6 AU 12 MARS	Potage poireaux Hachis Parmentier de bœuf Salade verte Fruit	MENU VEGETARIEN Omelette Bio Pennes Bio Fromage râpé Bio Fruit de saison Bio	MENU LOCAL Duo de carottes et céleri Bio Tranche de jambon Gratin de pommes de terre Gaufre Bourdon au chocolat	Chou blanc vinaigrette aux raisins Pâtes au saumon Banane
SEMAINE DU 13 AU 19 MARS	Filet de poulet aux oignons Poêlée 4 légumes Bio, échalotes, pommes de terre Gouda Fruit de saison	Salade verte sauce mimosa Saucisse knack Garniture cassoulet (haricots blancs tomates et pommes de terre) Yaourt aromatisé	MENU VEGETARIEN Concombre vinaigrette Chili sin carne Riz Poire HVE	Rôti de dinde sauce aux champignons Purée de brocolis et pommes de terre Bio Vache qui rit Biscuit au chocolat Bio
SEMAINE DU 20 AU 26 MARS	Filet de la mer sauce Hollandaise Riz et poireaux à la crème Fromage AOP/AOC Compote de pommes HVE	Macedoine de légumes mayonnaise Lasagnes bolognaise Salade verte Fruit de saison	Salami et comichons Emicés de poulet LR sauce tandoori Semoule et brunoise de légumes Fruit Bio	MENU VEGETARIEN Tartiflette végétarienne Salade verte Yaourt Bio Crème vanille Bio
SEMAINE DU 27 AU 31 MARS	Céleri râpé Bio Bouff carottes VBF Gratin de pommes de terre et courgettes Fruit de saison	MENU VEGETARIEN Couscous végétarien Fromage frais à tartiner Yaourt vanille	Taboulé Cordon bleu de volaille sauce tomate Pommes de terre Banane	Paillasson poulet Riz façon paillasson Fromage AOP/AOC Crème dessert caramel
SEMAINE DU 1 AU 7 AVRIL	Tarte aux légumes Purée de veau sauce aux champignons Riz Fruit Bio	Tajine de poulet Semoule et ratatouille Bio Fromage à tartiner Cake maison au yaourt	MENU VEGETARIEN Nuggets de fromage Pommes sautées - Mayonnaise Petit fromage frais sucré Fruit	MENU LOCAL Rôti de porc local sauce Mirabelle Pennes locales HVE Mimolette râpé Pomme locale HVE
SEMAINE DU 12 AU 14 AVRIL	MENU VEGETARIEN Concombre vinaigrette Coquillettes à la bolognaise végétale Cocktail de fruits	Filet de poulet pané Purée de pommes de terre et chou-fleur Mimolette Yaourt sucré Bio	MENU AMERICAIN Cheesburger Poissons - Sauce barbecue Cheddar Brunoise	Tomates sauce ciboulette Brendade de poisson Salade Fruit Bio

Légende :

- VBF - Vente Bio en France
- VFP - Vente France Française
- LR - Label Rouge
- HVE - Haute Valeur Environnementale
- ACP - Appellation d'Origine Protégée

- LD - Label D'origine
- AB - Agriculture Biologique
- RD - Réalisé par le Chef
- RS - Réserve



La présence d'allergène majeur figure sur l'étiquette de la bouteille

