

Déjeuner

lun. 04/03

mar. 05/03

mer. 06/03

jeu. 07/03
MENU BIO

ven. 08/03

Entrée

Salade de haricots verts



Salade verte vinaigrette

Salade coleslaw

Oeuf dur bio mayonnaise



Pâté de foie et cornichon

Plat

Haricots rouges façon chili
Riz créole



Cheese burger
Pommes crispy

Sauté de volaille à la crème



Purée de pommes de terre
au lait



Raviolini napolitaine bio et
emmental râpé



Filet de poisson poché
sauce aioli



Légumes Aioli (pdt,
carottes, chou fleurs)



Plat de substitution

Croque fromage

Fish burger

Cubes de poisson à la
crème



Tortellini ricotta épinards et
emmental râpé



Paleron braisé



Fromage

Petit bleu bio



Camembert bio



Gouda bio



Edam bio



Yaourt nature bio



Dessert

Yaourt au citron bio

Glace

Fruit de saison bio



Compote pomme fraise bio



Fruit de saison bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Plat fait maison



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 11/03
MENU BIO

mar. 12/03

mer. 13/03

jeu. 14/03

ven. 15/03

Entrée

Salade de riz, tomates et
maïs bio



Potage du soleil



Concombre bulgare

Salade de cocos vinaigrette



Pizza au fromage

Plat

Omelette nature bio
Petits pois à la française
bio



Filet de poulet à la crème
Pommes campagnardes



Sauté de porc au jus
Lentilles cuisinées



Spaghetti bolognaise et
râpé



Filet de colin meunière et
citron
Epinards branches à la
crème



Plat de substitution

Filet de colin pané

Filet de poisson poché et
citron



Spaghettis à la catalane



Tortilla de pommes de
terre

Fromage

Brie bio à la coupe



Carré frais bio



Tomme de pays à la coupe
bio



Yaourt nature bio



Edam bio



Dessert

Yaourt les 2 vaches
framboise bio



Fruit de saison bio



Crème dessert vanille bio



Fruit de saison bio



Compote pomme abricot
bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Plat fait maison



: Appellation d'Origine Protégée



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 18/03

mar. 19/03

mer. 20/03

jeu. 21/03
MENU BIO

ven. 22/03

Entrée

Carottes râpées

Salade de maïs



Potage crécy



Salade verte bio vinaigrette



Céleri remoulade

Plat

Cordon bleu de dinde

Pommes campagnardes

Rôti de porc à la moutarde



Polenta crémeuse



Boulettes d'agneau
Printanière de légumes



Hachis parmentier maison
bio



Filet de colin sauce
Garibaldi



Tian de courgettes



Plat de substitution

Filet de colin pané

Boulettes de lentilles sauce
tomate



Omelette à l'espagnole



Brandade de morue

Croque fromage

Fromage

Camembert bio



Petit suisse nature bio



Gouda bio



Emmental bio



Petite tomme bio



Dessert

Fruit de saison bio



Compote pomme banane
bio



Yaourt mixé bio à la
banane



Fruit de saison bio



Flan au chocolat bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



: Viandes de France



: Produit issu de l'agriculture biologique



: Produit Local



: Fruits et légumes de saison



: Plat fait maison



: Pêche Durable

Déjeuner

lun. 25/03

mar. 26/03
MENU BIO

mer. 27/03

jeu. 28/03

ven. 29/03

Entrée

Crêpe au fromage

Betteraves bio vinaigrette



Taboulé

Salade verte vinaigrette

Rosette et cornichons

Plat

Filet de poulet au romarin



Epinards béchamel



Oeufs durs sauce tomate bio



Farfalle et râpé bio



Cuisse de poulet aux herbes



Haricots beurre persillés



Rôti de boeuf au jus



Pommes crispy

Parmentier de poisson



Plat de substitution

Oeufs durs

Cubes de poisson à l'indienne



Tortilla de pommes de terre

Croque fromage

Hachis parmentier



Fromage

Coulommiers bio



Petit bleu bio



Saint paulin à la coupe bio



Emmental bio



Edam bio



Dessert

Fruit de saison bio



Compote de pomme bio



Fruit de saison bio



Gâteau anniversaire

Petits suisses aromatisés bio



Nos préparations peuvent contenir les allergènes (ou traces) 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.
La viande de boeuf provient de bêtes nées, élevées, abattues et découpées dans les pays suivants : France, Allemagne, Italie.
Ces menus sont susceptibles de modification dû à l'approvisionnement.



:



:

Produit issu de l'agriculture biologique



:

Produit Local



:

Fruits et légumes de saison



:

Viandes de France



:

Pêche Durable