

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 8-mars-21	MARDI 9-mars-21	MERCREDI 10-mars-21	JEUDI 11-mars-21 <small>MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN</small>	 VENDREDI 12-mars-21
Salade mêlée et maïs vinaigrette balsamique	Endives à l'orange	Saucisson sec cornichons	Crêpe au fromage	Salade coleslaw
Filet de lieu sauce Nantua	Cassoulet	Aiguillette de saumon meunière sauce citron	Sauté de bœuf au paprika	Galette lentilles bulghour sauce tomate
Courgettes Bio aux champignons		Brocoli	Poêlée de légumes	Carottes braisées
Yaourt vanille Bio	Petit suisse Bio sucré	<u>Saint Nectaire AOP</u>	Camembert Bio	<u>Edam Bio</u>
Brownie	Fruit de saison Bio	Flan pâtissier	Compote pommes fraise	Fruit de saison
GOÛTERS				
Célibé chocolat Jus de pomme Pain (1 pour 8)+ miel	Lait nature Compote de poires Baquette viennoise (Mat : 1 pour 8 ; Prim 1 pour 6)	Yaourt nature Compote de pommes Madeleine (1)	Yaourt aromatisé Fruit de saison Fourré chocolat (1)	Petit suisse aromatisé Jus multifruits Gallettes St Michel (2)

LÉGENDE

 Label Rouge	 Viande bovine française	 Agriculture Biologique Europe	 Viande de porc français	 Appellation d'Origine Protégée
 Agriculture raisonnée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat végétarien	 Pêche responsable	 Race à viande

LE MENU DE LA SEMAINE

MENU OVO-LACTO-VEGETARIEN

15-mars-21	16-mars-21	17-mars-21	18-mars-21	19-mars-21
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pizza au fromage	Céleri aux pommes	Salade de perles, tomates et estragon	Salade Suisse (Salade verte, <u>emmental</u> croûtons)	Pâté de campagne cornichons
Omelette nature	Macaroni Bio Carbonara	Rôti de bœuf sauce curry	Filet de cabillaud sauce aux petits légumes	Sauté de poulet aux oignons
Épinards Bio	Yaourt sucré Bio	Haricots beurres	Blé Bio	Gratin de blettes et pommes de terre
Brie Bio	Poire sauce chocolat	Fol Épi	<u>Cantal AOP</u>	Fromage blanc de campagne + cassonade
Fruit de saison		Compote saveur biscuitée	Crumble fraise framboise	Fruit de saison Bio
GOÛTERS				
Petit suisse aromatisé Compote pomme fraise Pain (1 pour8)/confiture	Célibé vanille Jus d'orange Baguette viennoise (Mat : 1 pour 8 ; Prim 1 pour 6)	Yaourt aromatisé Fruit de saison Fourré carré chocolat (1)	Fromage blanc nature Jus de fruit Palmitos (2)	Lait nature Compote pomme cassis Chausson aux pommes

LÉGENDE

 Label Rouge	 Viande bovine française	 Agriculture Biologique Europe	 Viande de porc français	 Appellation d'Origine Protégée
 Agriculture raisonnée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat végétarien	 Pêche responsable	

LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI 22-mars-21	MARDI 23-mars-21	MERCREDI 24-mars-21	JEUDI 25-mars-21	VENDREDI 26-mars-21 MENU ESPAGNOL
Carottes ciboulette	Concombres mimosa vinaigrette à la framboise	Avocat mayonnaise	Chou fleur vinaigrette	Beignets de calamars sauce tartare
Tajine de veau aux pruneaux	Gnocchis au basilic, tomate et parmesan	Filet de colin sauce crème	Saucisse de Toulouse sauce tomate	Paella au poulet
Légumes à l'orientale		Épinards Bio en purée	Farfalle	
Fourme d'Ambert AOP	Petit suisse fruité Bio	Vache qui rit Bio	Tomme grise	Yaourt nature sucré Bio
Tarte aux pommes	Fruit de saison	Crème vanille Bio	Fruit de saison Bio	Salade de fruits
Mousse au chocolat Fruit de saison Petit beurre	Célibé vanille Compote pommes abricot Madeleine marbrée (1)	Yaourt nature sucré Jus multifruits Fourré fraise (1)	Petit suisse Fruit de saison Pain + barre chocolat	Lait nature Compote Céréales (30g)

GOÛTERS

LÉGENDE



Label Rouge



Viande bovine française



Agriculture Biologique Europe



Viande de porc français



Appellation d'Origine Protégée



Agriculture raisonnée



Bleu Blanc Cœur



Plat végétarien



Pêche responsable

LE MENU DE LA SEMAINE

29-mars-21		au		2-avr.-21	
LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI	
29-mars-21	30-mars-21	31-mars-21	1-avr.-21	2-avr.-21	
Salade piémontaise	Salade verte Bio aux croûtons	Radis + beurre	Chou chinois sauce soja	Asperges au vinaigre balsamique	
Filet de poisson pané + citron	Sauté de dinde aux épices tandoori	Croc fromage	Daube de bœuf	Rôti de veau sauce moutarde	
Petits pois carottes	Courgettes Bio à la tomate et blé	Poêlée maraichère	Semoule Bio	Frites	
Munster AOP	Camembert Bio	Yaourt sucré	Gorgonzola AOP	Chanteneige Bio	
Fruit de saison Bio	Fruit de saison	Paris-Brest	Célibié caramel	Fruit de saison	
GOÛTERS					
Fromage blanc sucré Compote de pomme framboise Petits beurrés (2)	Petit suisse aromatisé Compote pomme coing Barre marbrée (40g)	Flan vanille Fruit de saison Fourré abricot (1)	Lait nature Fruit de saison Chouquettes (3)	Yaourt aromatisé Fruit de saison Pain (1 pour8)/beurre	

LÉGENDE

 Label Rouge	 Viande bovine française	 Agriculture Biologique Europe	 Viande de porc français	 Appellation d'Origine Protégée
 Agriculture raisonnée	 Bleu Blanc Cœur	 Plat végétarien	 Pêche responsable	