


Lundi 08 Mars	Mardi 09 Mars	Mercredi 10 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
Pizza au fromage Maison Omelette Maison Epinards à la crème - Gnocchis  Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Emincé de bœuf basquaise Pennes Saint Paulin à la coupe Purée de pommes	Taboulé Quenelles sauce mornay Carottes sautées - Riz  Saint Marcellin à la coupe  Fruit de saison	Velouté de courges Blanquette de dinde Frites Brie à la coupe Salade fruits	Salade d'endives et maïs Colin pané et citron Fondue de poireaux - Boulgour Crème anglaise Quatre Quart Maison
Goûter				
		Gaufre Purée de fruits		
Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
Carottes râpées Emincé de veau à la provençale  Riz de Camargue Camembert à la coupe Flan au caramel	Paté de campagne Cordon bleu Brocolis à la crème - Polenta  Tomme de Savoie à la coupe Fruit de saison	Céleris râpés Boulettes de bœuf sauce tomate Semoule Edam Crème dessert vanille	Salade verte et pommes granny Macaronis à la bolognaise de lentilles  Saint Nectaire à la coupe Gâteau à la betterave et au chocolat Maison	Pomelo Couscous de lieu et ses légumes Cabrette Yaourt sucré
Goûter				
		Confiture - Pain Fruit de saison		

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée





Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).


 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.


Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
Crêpe au fromage Poulet façon tikka masala Choux fleur Gnocci Brie à la coupe Fruit de saison	V Salade d'endives et maïs Spaghettis aux petits pois sauce parmesan Fromage blanc nature Crème de marrons	Salade de pois chiches à l'échalote Daube de bœuf aux olives Carottes persillées Saint Paulin à la coupe Fruit de saison	Salade verte vinaigrette moutardée Rougail de saucisses Riz créole Saint Marcellin à la coupe Salade de fruits	Salade de pommes de terre du pêcheur (thon mayo) Gratin de colin Haricots romano coquillettes Comté Purée de pommes
		Goûter Marbré Purée de fruits		
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 01 Avril	Vendredi 02 Avril
V Salade de betteraves Dahl de lentilles Semoule Pont l'Evêque à la coupe Fruit de saison	Quiche au fromage Maison Bœuf marenco Jardinière de légumes (petit pois, carotte, pommes de terre) Petit suisse Fruit de saison	Salade verte Nuggets de filet de poulet Pommes noisette Cantal Yaourt aromatisé	Carottes râpées Rôti de porc Frites Madeleine Crème dessert au chocolat	Salade de penne aux olives Merlu meunière et citron Epinards à la crème - Riz Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison
		Goûter Plumetis vanille Fruit de saison		

NOS APPROVISIONNEMENTS

 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 Nos charcuteries sont 100% françaises.

 Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ○ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.