semaine du 04 Mars 20241, au 08 Mars 2024

Lundi 04/03	Mardi 05/03	Jeudi 07/03	Vendredi 08/03
Potage de potiron Spaghetti Sauce bolognaise Fromage portion Fruit	Carottes rapées aux raisins secs Cœur de merlu sauce citron Pomme de terre en robe des champs Tomme blanche Compote tous fruits	Œuf dur mayonnaise Sauté de nouille chinoise aux légumes Mimolette Beignet confiture	Salade verte aux croutons Chipolatas bio Haricots beurre Brie Crème brûlée

semaine du 11 Mars 2024 au 15 Mars 2024

Lundi 11/03	Mardi 12/03	Jeudi 14/03	Vendredi 15/03
Pêche au thon Daube de bœuf Chou fleur au four Saint Môret Fruit de saison	Salade aux lentilles Omelette aux pommes de terre Laitue vinaigrette Gouda Riz au lait chocolaté	Chou rouge râpé et ciboulette Pilon de poulet au quatre épices Pommes noisette Fromage ail et fines herbes Cocktail de fruits au sirop	Salade de haricots Dos de lieu sauce blanche Semoule au bouillon de volaille Emmental Petit suisse nature sucré

semaine du 18 Mars 2024 au 22 Mars 2024

Lundi 18/03	Mardi 19/03	Jeudi 21/03	Vendredi 22/03
Betteraves vinaigrette Gratin de poisson au curry Ecrasé de pommes de terre tomme grise Fromage blanc vanillé	Salade de chou fleur Escalope de porc Haricots façon Basquaise Vache qui rit Entremet vanille	Salade de blé aux poivrons Sauté de veau Poêlée de carottes et panais Cantal Fruit de saison	Radis beurre Kitchery Coulommiers Crumble aux pommes

semaine du 25 Mars 2024 au 29 Mars 2024

Lundi 25/03	Mardi 26/03 (repas créole)	Jeudi 28/03	Vendredi 29/03
Velouté de légumes de saison Fricassée de dinde aux agrumes Chou romanesco Saint nectaire Fruit de saison	Salade d'avocat à la créole Rougail saucisses Riz créole flan aux œufs parfum noix de coco	Taboulé aux légumes Cari de carottes aux deux lentilles Samos Banane	Concombres vinaigrette Dos de lieu Gratin de pommes de terre et potiron Mimolette Gauffre chantilly

Produits de notre région
Produits de saison
agriculture raisonnée
Fabrication Maison
Produits Bleu Blanc cœur
produit bio
Appelation d'Origine Contrôlée

Viande de Bœuf française
repas végétarien
Pêche Responsable
Viande de Porc française
Viande Certifiée
Viande de Boeuf de qualité Race à Viande
Label Rouge

semaine du 01 Avril au 05 Avril 2024

Lundi 01/04	Mardi 02/04 (repas de Pâques)	Jeudi 04/04	Vendredi 05/04
FERIE	Salade de gésiers de volaille Filet mignon de porc au cidre Petit légumes printaniers Chocolat de Pâques Nid de Pâques	Macédoine de légumes Tajine d'agneau aux abricots Semoule bio Edam Fruit de saison	Salade aux pois chiche Lasagnes végétarienne Samos Entremet caramel beurre salé

semaine du 08 Avril 2024 au 12 Avril 2024

Lundi 03/04	Mardi 04/04	Jeudi 06/04	Vendredi 07/04
Salade façon césar Escalope de veau haché sauce poivre Mousseline de courgettes Cantal Yaourt bio	Taboulé au citron Aiguillettes de poulet coco Carottes persillées Saint paulin Fruit	Avocats en salade Tomate farcie végétale Riz Bio Emmental Donut's chocolat	Brocolis mozzarelle Dos de colin meunière et citron Blé aux petits légumes Tomme noire Compte de pomme

Produits de notre région
Produits de saison
agriculture raisonnée
Fabrication Maison
Produits Bleu Blanc cœur
produit bio
Appelation d'Origine Contrôlée

Viande de Bœuf française
repas végétarien
Pêche Responsable
Viande de Porc française
Viande Certifiée
Viande de Boeuf de qualité Race à Viande
Label Rouge

appellation géographique protégée