

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

Du 4 au 8 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 Betteraves BIO	 <b>Repas végétarien</b> Carottes râpées BIO 	Salade verte aux croûtons	Salade de pâtes	Potage de légumes variés 
Plat protidique	Rôti de veau  au jus	Pizza au fromage 	Médailillon de merlu PMD  sauce curry	Sauté de dinde sauce chasseur	Jambon blanc
Sa garniture	Gratin de brocolis et pommes de terre		Riz	Haricots verts	Purée de p de terre et lentilles corail à l'indienne
Produits laitiers	Mimolette	Yaourt aromatisé	Fromage fondu Vache qui rit BIO 	Petit fromage frais aux fruits	Camembert
Desserts	Fruit frais	 Purée de pommes	Mousse au chocolat au lait	 Fruit frais BIO	 Fruit frais



Produit issu de  
l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en  
plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

## Du 11 au 15 mars 2024

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte et émincé de Radis 	<b>Repas végétarien</b> Salade de mâche et maïs	Taboulé	Potage de légumes variés 	Salade coleslaw ( chou blanc et carottes râpées BIO) 
Plat protidique	Parmentier colin d'Alaska purée de carottes 	Omelette basquaise	Sauté de bœuf sauce tomate et olives	Tartiflette	Cordon bleu de volaille
Sa garniture		Riz BIO 	Carottes BIO à l'ail 		Haricots plats
Produits laitiers	Emmental BIO 	Coulommiers	Petit fromage frais sucré	Yaourt aromatisé	Fromage frais Saint môret
Desserts	Smoothie abricot pomme banane 	Lacté saveur chocolat	Fruit frais	 Fruit frais BIO	Fondant haricot rouge et framboise 



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

## Du 18 au 22 mars 2024

Menus proposés sous réserve d'approvisionnements de nos fournisseurs

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	 <b>Repas végétarien</b> Potage de légumes variés 	<b>*** amuse bouche : muesli ***</b> Salade verte BIO  et maïs	Salade de haricots verts	Céleri rémoulade BIO 	Carottes râpées BIO  Vinaigrette au curry 
Plat protidique	Dahl de lentilles corail	Poulet rôti	Rôti de porc au thym	Merguez et légumes couscous	Filet de colin d'Alaska PMD  pané frais et ketchup Purée de salsifis
Sa garniture	Riz	Courgettes en béchamel	Pommes de terre vapeur	Semoule	
Produits laitiers	Saint Paulin	Petit fromage frais aux fruits	Yaourt aromatisé	Fromage frais Petit Cotentin	Tomme blanche
Desserts	 Fruit frais BIO	Beignet chocolat	 Fruit frais BIO	Pomme cuite et brisures de spéculos	Crème dessert vanille



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable

## Du 25 au 29 mars 2024

Menus proposés sous réserve

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade iceberg et raisins sec	Salade de betteraves rouges	 <b>Repas végétarien</b>	 Carottes râpées BIO	 Taboulé BIO
Plat protidique	Bifteak haché de bœuf CHAR au jus	Dés de poisson PMD  sauce béchamel aux épices douces	Œuf dur  et mayonnaise Riz Korma végétarien brunoise provençale et petits pois 	Rôti de dinde sauce diable	Nuggets de poulet
Sa garniture	Frites	Macaroni		Haricots beurre	Chutney de courgettes
Produits laitiers	Emmental BIO 	Petit fromage frais sucré	Yaourt BIO aromatisé 	Fromage frais Carré frais	Tomme blanche
Desserts	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Fruit frais	 Cake nature	Fruit frais



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Cuisiné par nos équipes



Œuf de poule élevée en plein air



Appellation d'Origine Protégée



Label rouge



Plat végétarien



Produit de la mer durable