

Lundi 2/3	Mardi 3/3	Mercredi 4/3	Jeudi 5/3	Vendredi 6/3
DEJEUNER	DEJEUNER VEGETARIEN	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Céleri rémoulade Bœuf stroganoff Escalope végétale Petit pois Mini roulé fine herbes Poire	Salade mélangée Lasagne verte BIO Fromage frais aux fruits bio Pancake	Terrine de légumes Coquille bretonne Steak haché Riz Vache qui rit Compote pomme banane bio	Concombres Cordon bleu Steak végétal Printannière de légumes Bonbel Ananas au sirop	Salade de pâtes Poisson frais Jambon de dinde Sommité de chou-fleur Babybel Salade de fruits
Lundi 9/3	Mardi 10/3	Mercredi 11/3	Jeudi 12/3	Vendredi 13/3
DEJEUNER VEGETARIEN	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER VEGETARIEN
Taboulé Emincé de bœuf Boulettes végétales Haricots plats Gouda Orange	Betterave en dés Quenelle de volaille à la lyonnaise Quenelle nature Lentilles corail de l'Aube Tartare fines herbes Pomme golden	Potage Jambon de dinde Pané de blé emmental épinards Duo de courgettes Petit Suisse Poire	Mini pizza tomate fromage Suprême de volaille Suprême de hoki Gratin de légumes Yaourt de la ferme de la Marque Banane bio	Salade iceberg Œufs durs béchamel Pommes de terre rissolées Edam à la coupe Compote pomme-cassis bio
Lundi 16/3	Mardi 17/3	Mercredi 18/3	Jeudi 19/3	Vendredi 20/3
DEJEUNER	DEJEUNER VEGETARIEN	DEJEUNER	DEJEUNER ANIMATION	DEJEUNER
Concombre bulgare Croq'œuf Penne bio Fourme d'Ambert Chou à la vanille	Salade piémontaise Salade de pomme de terre Emincé de bœuf Emincé de poisson Jeunes carottes en béchamel Morbier Pomme Pink Lady	Chou rouge Escalope de dinde Escalope fromagère Blé tomates Tome blanche Liégeois chocolat	MENU FOIRES DE MARS	Pâté en croûte Terrine de légumes Pané de cabillaud à la texane Cordon bleu Haricots beurre Champs sur Roy Salade de fruits
Lundi 23/3	Mardi 24/3	Mercredi 25/3	Jeudi 26/3	Vendredi 27/3
DEJEUNER	DEJEUNER VEGETARIEN	DEJEUNER	DEJEUNER	DEJEUNER
Œufs durs mayonnaise Saucisse de volaille Saucisse végétarienne Douceur de légumes en purée Yaourt nature Poire	Salade d'endives au fromage Lasagne ricotta épinards Vache qui rit bio Dessert végétal mangue-coco	Carottes râpées et crevettes Carottes râpées Bœuf aux oignons Croq' végétal Wok de légumes Kiri chèvre Bavarois fruits rouges	Salade cœurs de palmier Boulettes de bœuf Boulettes végétales Chou vert Camembert Gâteau d'anniversaire	Concombres à la crème Moules au curry Steak haché sauce curry Frites Petit Gervais Compote bio

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésame, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l.

Nos menus sont conformes à la réglementation nationale, aux recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.