

LUNDI 25-févr.	LUNDI 4-mars	LUNDI 11-mars	LUNDI 18-mars	LUNDI 25-mars
<b>Vancances scolaires</b> Duo de carottes & céleri rémoulade Pavé de colin à la provençale Riz pilaf Edam Compote de poire	<b>Vancances scolaires</b> salade iceberg, vinaigrette Aile de raie beurre citroné Blé tendre Flan caramel Biscuit	Laitue aux raisins secs Omelette au fromage Rösti de carottes & brocolis Yaourt nature "BIO"	 Endives en salade Blanquette de veau Pommes vapeur Mousse au chocolat	Semaine alternative aux pesticides Rillettes de sardine sur toast grillé Rôti de porc et jus de romarin Lentilles "BIO" Chèvre bâchette Orange
MARDI 26-févr.	MARDI 5-mars	MARDI 12-mars	MARDI 19-mars	MARDI 26-mars
Salade piémontaise Steak haché (ketchup) Haricots verts "BIO" persillés Cantal Cocktail de fruits au sirop	Duo de choux rouges & blancs Pilon de poulet mariné Poêlée de légumes maison Saint Paulin Compote pommes pruneaux	Coleslaw Escalope de dinde au jus braisé Aligot de l'aveyron (artisanat local) Pomme rouge "BIO"	Radis rose carré de beurre Cassoulet toulousain <<<<<<>>>> Camembert Tarte aux pommes	Consommé de légumes au vermicelle Poisson pané Haricots verts persillés "BIO" Kiri Banane
MERCREDI 27-févr.	MERCREDI 6-mars	MERCREDI 13-mars	MERCREDI 20-mars	MERCREDI 27-mars
Salade d'endives, vinaigrette balsamique Rôti de dinde au thym Purée de carottes Petis suisse aromatisé	Carottes cuites à la marocaine Couscous boulettes d'agneau & merguez Yaourt aux fruits mixés "BIO" Orange	Concombre à la grecque Médaillon de merlu, sauce armoricaine Polenta crémeuse Compote de fruits	Terrine de légumes Œufs brouillés Macaronis & ratatouille Emmental râpé Poire	Salade mêlée, vinaigrette balsamique Braisé de bœuf au jus Purée de pomme de terre "BIO" Saint nectaire Compote de poires
JEUDI 28-févr.	JEUDI 7-mars	JEUDI 14-mars	JEUDI 21-mars	JEUDI 28-mars
Consommé de légumes au vermicelle Boulettes de bœuf sauce tomate Chou-fleur persillé Fromage blanc Banane	Roulé au fromage Galopin de veau Haricots beurres persillés Brie Eclair chocolat	Salade composée Rôti de bœuf sauce barbecue Epinards béchamel Fromage blanc Pain de miel	Pizza au fromage Epaule d'agneau au jus Poêlée champêtre Saint Paulin Ananas	Carottes râpés & maïs Sauté de poulet "BBC" à l'orange Riz créole Yaourt à la fraise "BIO"
VENDREDI 1-mars	VENDREDI 8-mars	VENDREDI 15-mars	VENDREDI 22-mars	VENDREDI 29-mars
Betteraves cubes cuites, vinaigrette Rôti de porc sauce charcutière Nouilles & fromage râpé Pomme rouge "BIO"	Rillettes de thon Bœuf stroganof Légumes frais vapeur Vache qui rit Ananas	Velouté au potiron Steak de boulgour & millet Carottes à la parisienne Tome noire Salade de fruits frais	Salami cornichon Moules marinères Frites Petit suisse Pomme "BIO"	Taboulé Pané de blé, tomate & mozzarella Gratin de courgettes "BIO" en béchamel Compote de pommes

Le plan alimentaire est validé par une diététicienne.

Pour des raisons d'empêchement majeur, les menus peuvent être modifiés, tout en respectant leur équilibre nutritionnel

\* Tous les légumes et féculents sont additionnés de beurre (LA). Ils seront servis nature, ou avec de l'huile d'olive pour les enfants allergiques

\* Les sauces qui accompagnent les plats sont proposées à part

\* Tous nos potages sont cuisinés à base de légumes frais

\* Nos vinaigrettes sont fabriquées à base d'huile de tournesol, d'olives ou de colza, de la moutarde (MO) et du vinaigre de vin.

Issus de l'agriculture biologique.



produit de saison

Plats sans protéine animale



Filière Bleu Blanc Cœur

Viande bovine française et régionale

