

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 2 MARS Terrine au saumon fumé Fondant de bœuf sauce tomate Océan stick Pomme de terre vapeur bio** Yaourt grec* Fruit** <i>Baguette et pâte à tartiner Compote gourde</i>	MARDI 3 MARS Concombres vinaigrette Filet de saumon frais Manchon de canard Ratatouille et semoule Kiri malin Fromage frais et confiserie <i>Brioche et beurre Jus de fruit</i>	MERCREDI 4 MARS MENU BIO Potage de légumes Rôti de dinde à la Dijonnaise Riz Fromage à tartiner Fruit <i>Pompon et yaourt à boire Fruit de saison</i>	JEUDI 5 MARS Salade verte* Primeur burger végétal Haché de poulet gratiné Pâtes Bleu Bresse Cocktail de fruits <i>Pain aux céréales et VQR bio Fruit de saison</i>	VENDREDI 6 MARS Salade de blé arlequin Beignets de poulet sauce ketchup maison Nugget's de blé Trio de légumes et brocolis Yaourt** Fruit <i>Gaufre et chocolat Compote gourde</i>
LUNDI 9 MARS Salade de tomates Escalope de volaille*** à la crème Filet de hoky sauce pesto Gratin de courgettes Pommes de terre bio** Maasdam** Compote de poire Cookies et yaourt à boire <i>Coupelle de fruit</i>	MARDI 10 MARS MENU BIO Salade de pomme de terre Omelette Joue de porc* confite choux fleur Fromage blanc aux fruits Fruit <i>Croissant Purée de fruit</i>	MERCREDI 11 MARS Potage de légumes Sauté de veau marengo Poêlée de légumes Gourde de fromage frais Beignet au Nutella <i>Baguette et kiri malin Fruit de saison</i>	JEUDI 12 MARS Carottes râpées Lamelles végétales de soja façon kebab Rôti de porc* Gnocchis au gratin Coulommiers Crème dessert vanille** <i>Pain au lait et confiture Fruit de saison</i>	VENDREDI 13 MARS Salade de légumes Filet de bar sauce beurre blanc Kefta d'agneau à la provençale Boulette de blé façon thai Philadelphia nature Fruit* <i>Pain aux céréales et chocolat Yaouré à boire</i>
LUNDI 16 MARS Concombre à la crème Steack romagé Chausson de volaille bolognaise Epinards et macaronis Petit suisse Tarte pomme rhubarbe <i>Pain de campagne et beurre Compote de fruits</i>	MARDI 17 MARS MENU BIO Salade verte Parmentier de poisson Lasagne bolognaise Gouda Compote de pomme <i>Gaufre et fruit Jus de fruit</i>	MERCREDI 18 MARS Pomelos Boulettes d'agneau à l'orientale Légumes couscous Belle tome de cadé Danette vanille <i>Pain au lait et confiture Fruit de saison</i>	JEUDI 19 MARS Betteraves en salade Chipolatas* Galette végétale fallafel Haricots coco sauce tomate Chevretine Salade de fruit Bio** <i>Baguette et fromage à tartiner bio Lait</i>	VENDREDI 20 MARS Salade de pâtes Bœuf bourguignon* Filet de colin sauce citron Poêlée rustique Galet de la Loire Fruit <i>Pain au chocolat Compote gourde</i>
<h2>CONCOURS DES MENUS</h2> <p>DÉCOUVREZ LES SAVEURS SAVOUREZ LES RECETTES</p> <p>DU 23 AU 27 MARS</p>				
LUNDI 30 MARS Tomates Sauté de dinde*** aux champignons Omelette Pommes grenailles Brie** Flan au caramel** <i>Pain viennois et confiture Fruit de saison</i>	LUNDI 31 MARS Pizza fromage Steak haché végétal Texas Fricadelle Brisures de chou-fleur et Pommes de terre bio** Babybel Fruit <i>Pain de mie et fromage à tartiner bio Compote de fruits</i>			

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

*** Production locale.

Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 2 MARS Terrine au saumon fumé Fondant de bœuf sauce tomate Pomme de terre vapeur bio** Yaourt grec* Fruit** <i>Baguette et pâte à tartiner</i> <i>Compote gourde</i>	MARDI 3 MARS Concombres vinaigrette Filet de poisson frais Ratatouille et semoule Kiri malin Fromage frais et confiserie <i>Brioche et beurre</i> <i>Jus de fruit</i>	MERCREDI 4 MARS MENU BIO Potage de légumes Rôti de dinde à la Dijonnaise Riz Fromage à tartiner Fruit <i>Pompon et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 5 MARS Salade verte* Primeur burger végétal Pâtes Bleu Bresse Cocktail de fruits <i>Pain aux céréales et VQR bio</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 6 MARS Salade de blé arlequin Beignets de poulet sauce ketchup maison Trio de légumes et brocolis Yaourt** Fruit <i>Gaufre et chocolat</i> <i>Compote gourde</i>
LUNDI 9 MARS Salade de tomates Escalope de volaille*** à la crème Gratin de courgettes Pommes de terre bio** Maasdam** Compote de poire Cookies et yaourt à boire Coupelle de fruit	MARDI 10 MARS MENU BIO Salade de pomme de terre Omelette choux fleur Fromage blanc aux fruits Fruit <i>Croissant</i> <i>Purée de fruit</i>	MERCREDI 11 MARS Potage de légumes Sauté de veau marenco Poêlée de légumes Gourde de fromage frais Beignet au Nutella <i>Baguette et kiri malin</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 12 MARS Carottes râpées Lamelles végétales de soja façon kebab Gnocchis au gratin Coulommiers Crème dessert vanille** <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 13 MARS Salade de légumes Filet de bar sauce beurre blanc Boulette de blé façon thaï Philadelphia nature Fruit* <i>Pain aux céréales et chocolat</i> <i>Yaourt à boire</i>
LUNDI 16 MARS Concombre à la crème Steack fromagé Epinards et macaronis Petit suisse Tarte pomme rhubarbe <i>Pain de campagne et beurre</i> <i>Compote de fruits</i>	MARDI 17 MARS MENU BIO Salade verte Parmentier de poisson Gouda Compote de pomme <i>Gaufre et fruit</i> <i>Jus de fruit</i>	MERCREDI 18 MARS Pomelos Boulettes d'agneau à l'orientale Légumes couscous Belle tome de cadi Danette vanille <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 19 MARS Betteraves en salade Chipolatas* Haricots coco sauce tomate Chevretine Salade de fruit Bio** <i>Baguette et fromage à tartiner bio</i> <i>Lait</i>	VENDREDI 20 MARS Salade de pâtes Bœuf bourguignon* Poêlée rustique Galet de la Loire Fruit <i>Pain au chocolat</i> <i>Compote gourde</i>

CONCOURS DES MENUS

DÉCOUVREZ LES SAVEURS
SAVOUREZ LES RECETTES

DU 23 AU 27 MARS

LUNDI 30 MARS Tomates Sauté de dinde*** aux champignons Pommes grenailles Brie** Fian au caramel** <i>Pain viennois et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	LUNDI 31 MARS Pizza fromage Steak haché végétal Texas Brisures de chou-fleur et Pommes de terre bio** Babybel Fruit <i>Pain de mie et fromage à tartiner bio</i> <i>Compote de fruits</i>
--	---

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

*** Production locale.

*** Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LUNDI 2 MARS Terrine au saumon fumé Fondant de bœuf sauce tomate Pomme de terre vapeur bio** Yaourt grec* Fruit** <i>Baguette et pâte à tartiner</i> <i>Compote gourde</i>	MARDI 3 MARS Concombres vinaigrette Filet de poisson frais Ratatouille et semoule Kiri malin Fromage frais et confiserie <i>Brioche et beurre</i> <i>Jus de fruit</i>	MERCREDI 4 MARS MENU BIO Potage de légumes Rôti de dinde à la Dijonnaise Riz Fromage à tartiner Fruit <i>Pompon et yaourt à boire</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 5 MARS Salade verte* Primeur burger végétal Pâtes Bleu Bresse Cocktail de fruits <i>Pain aux céréales et VQR bio</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 6 MARS Salade de blé arlequin Beignets de poulet sauce ketchup maison Trio de légumes et brocolis Yaourt** Fruit <i>Gaufre et chocolat</i> <i>Compote gourde</i>
LUNDI 9 MARS Salade de tomates Escalope de volaille*** à la crème Gratin de courgettes Pommes de terre bio** Maasdam** Compote de poire Cookies et yaourt à boire Coupelle de fruit	MARDI 10 MARS MENU BIO Salade de pomme de terre Omelette choux fleur Fromage blanc aux fruits Fruit <i>Croissant</i> <i>Purée de fruit</i>	MERCREDI 11 MARS Potage de légumes Sauté de veau marenco Poêlée de légumes Gourde de fromage frais Beignet au Nutella <i>Baguette et kiri malin</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 12 MARS Carottes râpées Lamelles végétales de soja façon kebab Gnocchis au gratin Coulommiers Crème dessert vanille** <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	VENDREDI 13 MARS Salade de cœurs de palmier Filet de bar sauce beurre blanc Boulette de blé façon thaï Philadelphia nature Fruit* <i>Pain aux céréales et chocolat</i> <i>Yaourt à boire</i>
LUNDI 16 MARS Concombre à la crème Steack fromagé Epinards et macaronis Petit suisse Tarte pomme rhubarbe <i>Pain de campagne et beurre</i> <i>Compote de fruits</i>	MARDI 17 MARS MENU BIO Salade verte Parmentier de poisson Gouda Compote de pomme <i>Gaufre et fruit</i> <i>Jus de fruit</i>	MERCREDI 18 MARS Pomelos Boulettes d'agneau à l'orientale Légumes couscous Belle tome de cadi Danette vanille <i>Pain au lait et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	JEUDI 19 MARS Betteraves en salade Chipolatas* Haricots coco sauce tomate Chevretine Salade de fruit Bio** <i>Baguette et fromage à tartiner bio</i> <i>Lait</i>	VENDREDI 20 MARS Salade de pâtes Bœuf bourguignon* Poêlée rustique Galet de la Loire Fruit <i>Pain au chocolat</i> <i>Compote gourde</i>

CONCOURS DES MENUS

DÉCOUVREZ LES SAVEURS
SAVOUREZ LES RECETTES

DU 23 AU 27 MARS

LUNDI 30 MARS Tomates Sauté de dinde*** aux champignons Pommes grenailles Brie** Fian au caramel** <i>Pain viennois et confiture</i> <i>Fruit de saison</i>	LUNDI 31 MARS Pizza fromage Steak haché végétal Texas Brisures de chou-fleur et Pommes de terre bio** Babybel Fruit <i>Pain de mie et fromage à tartiner bio</i> <i>Compote de fruits</i>
--	---

* Quand de la viande de porc est inscrite au menu, un plat de substitution est systématiquement proposé.

** Produits biologiques.

*** Production locale.

*** Produit issue de la filière nutrition Bleu Blanc Cœur.