

	Semaine du 03 mars au 07 mars	Semaine du 10 mars au 14 mars	Semaine du 17 mars au 21 mars	Semaine du 24 mars au 28 mars
Lundi	Sauté de poulet sauce estragon / Pané blé fromage épinard Poêlée de carottes et panais Camembert Fruit	Gratin de crozets aux oignons Fromage blanc et sucre Fruit BIO	MENU AMÉRICAIN Carottes râpées BIO et maïs Hot dog de volaille / saucisse végétale Pommes noisette & Ketchup Cookies	Saute de porc / Sauté de dinde aux pruneaux / Steak de soja et sauce tomate Carottes Vichy Petit suisse aromatisé BIO Fruit BIO
Mardi	Betteraves vinaigrette Boulettes de bœuf sauce forestière / Pois chiches à l'orientale Blé BIO Yaourt nature sucré	Sauté de dinde à la diable / Crispy blé Chou-fleur BIO persillé Vache Picon Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin Croustillant au fromage BIO Epinards BIO à la crème Petit moulé	Sauté de bœuf BIO au curry et fruits secs / Boulettes de blé thai Brocolis BIO persillés Carré frais Compote pomme coing
Mercredi	Roti de porc / Rôti de dinde sauce charcutière / Boulettes de soja tomate basilic Purée de butternut et patate douce BIO Chanteneige Gâteau au yaourt	Filet de merlu sauce à l'oseille / Lentilles à la tomate Semoule Edam Purée de pommes et banane	Salade de perles au pistou Gratin de quenelles nature Ratatouille Fruit BIO	Potage de courge BIO Lasagne ricotta épinard chèvre Fruit
Jeudi	Potage aux légumes d'hiver BIO Gratin de pommes de terre BIO au Comté Petit Suisse sucré Salade verte BIO	Cake à la tapenade Filet de colin pané / Pané blé tomate mozzarella Petits pois au jus Petit Suisse aromatisé BIO	Salade verte BIO et croûtons Nuggets de dinde et ketchup / Nuggets de blé et ketchup Haricots beurre persillés Cake poire chocolat	Celeri remoulade Gardiane de taureau / Haricots rouges sauce tomate Riz de Camargue BIO Tomme grise
Vendredi	Confit de calamars à la crème de paëlla / Haricots rouges à la tomate Riz BIO Compote de pommes	Bœuf mironton / Galette pois et légumes Purée de pois cassés BIO Crème dessert chocolat	Gratin de poisson et fruits de mer / Pois chiches à l'orientale Tortis BIO Mousse chocolat	Salade de pâtes BIO au thon Filet de lieu sauce Hollandaise / Pané sarrasin lentilles poireaux Chou fleur vapeur Fruit BIO

- LEGENDE
- Menu végétarien
 - Produit issu de l'agriculture bio
 - Produit Local
 - Haute Valeur Environnementale
 - MSC- Pêche durable
 - Label Rouge
 - Appellation d'Origine Protégée
 - Appellation d'Origine Contrôlée
 - Indication Géographique Protégée
 - Viande Française
 - Produit de saison
 - Recette Maison
 - Dessert Maison
 - Régions UltraPériphériques (Produit d'Outremer)

	Semaine du 31 mars au 04 avril	Semaine du 07 avril au 11 avril	Semaine du 14 avr au 18 avril	ALSH	Semaine du 21 avr au 25 avril	ALSH	Semaine du 28 avr au 02 mai
Lundi	Duo de choux sauce tartare Paupiette de veau au jus / Galettes pois et légumes Pommes noisettes Compote pommes	Bolognaise / Légumes à la sauce tomate Spaghettis Gouda Mousse au chocolat	Chili sin carne Riz BIO Yaourt sucré Fruit BIO		Férialé		Cordon bleu / Croustillant fromager Gratin de courgettes BIO et pomme de terre BIO Tartare ail et fines herbes Fruit BIO
Mardi	Salade verte BIO Sauté de poulet à l'ancienne / Boulettes de blé pois pistou Purée de céleri Madeleine	Betteraves BIO vinaigrette Omelette Coquillettes BIO et sauce tomate Fruit BIO	Rissollette / Pané blé tomate mozzarella Gratiné de choux fleurs Emmental Fruit BIO		Salade de haricots verts Lasagnes de bœuf / Lasagnes ricotta épinard chèvre Yaourt BIO		Duo de chou sauce curry Chipolatas / Saucisse de volaille / Saucisse végétale Lentilles BIO aux oignons Compote de pommes abricots
Mercredi	Carotte râpée BIO Poisson meunière / Omelette Haricots blancs sauce tomate Rondelé BIO	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Escalope de dinde sauce crème / Pois chiches à la provençale Blé BIO aux oignons Compote de pommes BIO	Carottes râpées BIO sauce bulgare Filet de lieu à la coriandre / Haricots blancs sauce tomate Quinoa BIO Compote pomme fraise		Concombre à la vinaigrette Quenelles à la provençale Boullgour BIO Fromage blanc aux éclats de cookies		Salade verte BIO vinaigrette balsamique Couscous de légumes et pois chiches Semoule BIO Flan vanille nappé caramel
Jeudi	Lentilles BIO sauce italienne Macaronis BIO & fromage râpé Petit Suisse sucré Fruit	Carottes râpées Bœuf à l'agneau sauce printanier / Steak blé oignon Haricots verts persillés Brownies & sa surprise	Crêpe au fromage Sauté de bœuf sauce forestière / Boulettes sarrasin lentilles Brocolis persillés Petit Suisse aromatisé BIO		Salade de pommes de terre BIO aux œufs durs Filet de lieu à l'huile d'olive et romarin / Boulette blé pois pistou Epinards BIO à la crème Fruit BIO		
Vendredi	Cake au comté Saucisse de Toulouse / Saucisse de volaille / Fallafels Epinards BIO à la crème Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin Filet de colin sauce armoricaine / Quenelles en béchamel Gratiné de butternut et patate douce BIO Fruit BIO	Salade verte BIO vinaigrette à l'ancienne Poisson aïoli / Galette de soja et ketchup Légumes aïoli BIO Tomme blanche		Pizza Mozzarella Pané de sarrasin lentilles et poireaux Poêlée de carottes et navets persillés Fruit BIO		Betteraves BIO vinaigrette Parmentier de brandade et poisson / Tortelloni 4 fromages Purée de pommes de terre Fruit BIO

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement