



SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 AU 24.02.23	Feuilleté au fromage Sauté de veau mareng Haricots verts persill Petits suisses aux fruit Fruit de saison	Salade de lentilles du Puy et tomate Lasagnes épinard-chèvre - Saint Nectair Fruit de saison	Salade verte et maïs Sauté de dinde au jus Flan de brocol Emmentaler Semoule au lait	Carotte rapées vinaigrette Nuggets de poisson Fruit Bio Yaourt aromatisé Gâteau anana

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27.02 AU 03.03.23	Radis croque se Steak haché Pommes frites Samoa Liégeois chocolat	Terrine de légumes Couscous végétarien (Semoule, légumes et falafels) Yaourt local Fruit de saison	Salade de pâte Emincé de bœuf à la provençal Carottes persillé Tomme blanche Salade de fruits frais	Salade verte Filet de poisson frais sauce citron Petits pois aux oignon Fromage blanc natur Gâteau au poire

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
06 AU 10.03.23	Macédoine de légumes Saucisse de Toulouse Purée de pommes de ter Yaourt aromatisé Fruit de saison	Salade de bl Sauté de volaille VF à la normand Poêlée de légumes Cantini Fruit de saison	Céleri rémoulac Croque fromage Pois chiches et ratatouill Kiri Compot	Œuf mayonnaise Lasagnes de saumon Salade verte Yaourt Naturel Eclair vanille

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
13 AU 17.03.23	Salade mexicain Quenelles sauce tomate Poêlée de légumes Yaourt local Fruit de saison	Salade de radis vinaigrette Gratin de poisson Céréales gourmandes Montcadi Cocktail de fruits	Repas Espagnol Gaspacho Paella Bûche de chèvre Crème catalan	Salade verte Emincé de bœuf sauce vigneronne Pommes vapeur Yaourt aux fruits mixés Gâteau du chef

Légende :

-  Repas végétarien
-  BIO
-  Produits locaux
-  Bleu Blanc Cœur
-  Préparation "maison"
-  Viande de porc / Bœuf français
-  Pêche responsable
-  Produits "fermiers"
-  AOP AOC IGP
-  Label rouge

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons





SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
20 AU 24.03.23	Pizza du chef	Salade verte aux croutons	Salade de pommes de terre	Carottes râpées vinaigrette
	Sauté de veau aux olives	Sauté de poulet	Galettes végétales	Filet de poisson frais sauce agrume
	Haricots verts persill	Semoule au jus	Ratatouille	Macaroni
	Yaourt naturel	Croqu'lait	Camembert	Petits suisses aux fruits
	Salade de fruits frais	Mousse au chocolat	Fruit de saison	Gâteau du chef

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
27 AU 31.03.23	Salade de riz	Repas Mexicain	Coleslaw	Taboulé
	Œuf à la Florentine	Guacamole et tortillas	Roti de porc	Filet de poisson frais sauce oseille
	-	Chili con carne	Pommes noisette	Gratin de courgette
	Yaourt Local	Fromage blanc	Cantaloup	Yaourt naturel
	Fruit de saison	Gâteau au maïs	Compost	Fruit de saison

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
03 AU 07.04.23	Radis croque'se	Chou chinois et mayonnais	Pâté croûté	Salade de betteraves vinaigrette
	Emincé de bœuf aux épices douces	Paupiette de dinde aux oignons	Brandade de poisson	Nuggets de blé sauce ketchup
	B	Pâté	-	Lentilles aux petits légumes
	Yaourt naturel	Kiri	Tomme de Savoie	Yaourt aromatisé
	Pêche au sirop	Flan vanille	Fruit de saison	Beignet au chocolat

SEMAINE DU	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI

Légende :

- Bleu Blanc Cœur
- MSC pêche responsable
- Label rouge
- Repas végétarien
- Préparation "maison"
- Produits "fermiers"
- BIO
- Viande de porc / Bœuf français
- AOP AOC IGP
- Produits locaux

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des livraisons

