

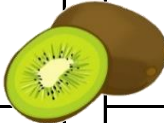






	lundi 2 mars	mardi 3 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Entrée	Saalde verte vinaigrette BIO	Friand au fromage	Potage de légumes BIO	Coleslaw BIO
Viande/Poisson	Chipolatas/ Saucisse de volaille	Sauté de bœuf au paprika	Gratin de coquille BIO brocolis et cheddar	Poisson pané
Légumes/Féculents	Pommes noisettes	Carottes persillées BIO	***	Haricots verts persillés BIO
Laitage	Yaourt aromatisé BIO	Emmental BIO	Fromage frais sucré	Fromage frais demi sel BIO
Dessert	Compote de pommes BIO	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Muffin



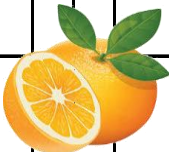
Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 9 mars	mardi 10 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Entrée	Carottes râpées BIO	Salade de pâtes au pistou BIO	Œuf dur mayonnaise BIO 	Macédoine mayonnaise BIO
Viande/Poisson	Tartimouflette	Omelette au fromage	Steak haché de bœuf au jus	Potimontier
Légumes/Féculents	***	Petits pois carottes BIO	Blé BIO 	***
Laitage	Fromage fondu BIO	Yaourt nature sucré BIO	Petit filou	Brie BIO 
Dessert	Crème vanille 	Fruit frais BIO	Fruit frais BIO	Gâteau au chocolat BIO 

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 16 mars	mardi 17 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Entrée	 Endives et pommes vinaigrette BIO	Salade de pois chiches	Tartine tapenade	 betteraves vinaigrette BIO
Viande/Poisson	Rôti de porc/ Rôti de dinde	Pané du fromager	Emincé de poulet au curry	Filet de colin sauce citron
Légumes/Féculents	Haricots verts persillés BIO	Epinards béchamel BIO	Purée de potiron BIO	Pommes vapeur
Laitage	Yaourt nature sucré	Chèvre BIO	Yaourt nature sucré BIO	Emmental BIO
Dessert	Compote de pommes BIO	Fruit frais BIO	 Fruit frais BIO	Fruit frais BIO




Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 23 mars	mardi 24 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Entrée	Carottes râpées BIO	Velouté de potiron BIO	Salade verte vinaigrette BIO	Salade de pommes de terre BIO
Viande/Poisson	Galette végétale emmental BIO	Sauté de dinde au caramel	Cuisse de poulet aux herbes	Merlu sauce créole
Légumes/Féculents	Jardinière de légumes	Nouilles	Gratin de choux fleurs BIO	Carottes persillées BIO
Laitage	Fromage frais sucré	Fromage fondu BIO	Carré	Saint paulin
Dessert	Compote de pommes bananes BIO	Fruit frais BIO	Gâteau au yaourt BIO	Fruit frais BIO

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.



	lundi 30 mars	mardi 31 mars	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Entrée	Endives vinaigrette BIO	Tarte au fromage	Salade verte BIO	Coleslaw BIO
Viande/Poisson	Boulettes de bœuf au curry 	Beignets de calamars	Omelette	Bolognaise au thon
Légumes/Féculents	Semoule BIO	Epinards à la crème BIO	Gratin de poireaux BIO	Coquillettes BIO
Laitage	Camembert BIO	Yaourt aromatisé BIO	Yaourt nature sucré BIO	Emmental 
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit frais BIO 	Cocktail de fruits	Fruit frais BIO

Conformément à la réglementation en vigueur (décret 2015-447) nous vous informons que chaque plat proposé au menu est susceptible de contenir un ou plusieurs des 14 allergènes majeurs.