

Menus du 6 au 10 mars 2023



Lundi 6 mars	Mardi 7 mars	Jeudi 9 mars	Vendredi 10 mars
<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Gratin de poireaux </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p>	<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Maquereaux</p> <p>Poisson pané </p> <p>Carottes vichy</p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Céleri rave</p> <p>Sauté de porc au caramel</p> <p>Frites </p> <p>Yaourt</p>	<p> Lentilles en salade</p> <p>Pâtes au pesto</p> <p>Beignet de pommes</p>



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 13 au 17 mars 2023



Lundi 13 mars

Mardi 14 mars

Jeudi 16 mars

Vendredi 17 mars

Céleri rave


Sauté de porc au caramel

Frites 

Yaourt

Concombre

Encornet à l'armoricaine

Riz 

Fromage

Fruit

Feuilleté

Rôti de porc

Gratin de potimarron

Activia



Taboulé 

Chili végétarien

Fromage blanc



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 20 au 24 mars 2023



Lundi 20 mars	Mardi 21 mars	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
Haricots verts en salade Tartiflette Fromage Fruit	Macédoine de légumes Boules de bœuf Semoule  Crème anglaise Biscuit	Pâté Poisson au curry  Beignets de courgette Fromage Fruit	 Salade verte Riz cantonais végétarien  Tarte aux pommes



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Menus du 27 au 31 mars 2023



Lundi 27 mars

Mardi 28 mars

Jeudi 30 mars

Vendredi 31 mars

Salade de riz composée

Poulet rôti

Carottes vichy

Fromage

Fruit

Salade de pommes de terre

Poisson pané 

Haricots verts

Yaourt

Carottes râpées

Gardiane de taureau

Frites

Fromage

Fruit

 Lentilles en salade 

Tortellini ricotta épinards

Mousse au chocolat



Menu végétarien



Produit bio



Label rouge



A.O.P. : Appellation d'Origine Protégée



I.G.P. : Indication Géographique Protégée



Fait maison



Nos viandes sont 100% françaises.

Nos fruits et nos légumes sont, au maximum, locaux et de saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Pêche durable

Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.