



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03-mars Salade verte Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux Pommes de terre grenailles Camembert bio (g) Purée pomme/poire bio	04-mars Salade d'endives aux dès de gruyère (g) Vinaigrette (j,l) Pané blé fromage épinards (a,g) Haricots beurres persillés (g) Fromage blanc bio aromatisé (g)	05-mars Salade verte Vinaigrette (j,l) Gardianne de taureau de Camargue (l) Riz bio au beurre (g) Cantal jeune AOP (g) Clémentine bio	06-mars Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de butternut (g) Liégeois au chocolat bio (g)	07-mars Radis émincés Vinaigrette (j,l) Colin sauce colombo (d,g,j) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Comté AOP (g) Orange bio
10-mars Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de porc BIO au curry (g,i,l) Gratin de chou fleur (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette	11-mars Salade Chou rouge/carottes bio Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio Riz bio au beurre (g) Mini roitelet (g) Clémentine bio	12-mars Feuilleté au fromage (a,c,g) Omelette bio à la ciboulette (c,g) Poêlée 4 légumes Vache qui rit bio (g) Pomme bio locale	13-mars Salade verte Vinaigrette (j,l) Pilon de poulet fermier Label Rouge Potatoes + Ketchup Petit suisse aromatisé bio (g) Purée pomme bio	14-mars Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Colin à l'oseille (d,g,l) Gratin d'épinards bio (g) Chanteneige bio (g) Eclair au chocolat (a,c,f,g)
17-mars	18-mars	19-mars	20-mars	21-mars
Menu autour de la semaine des langues				
Allemand Carottes râpées bio au citron Vinaigrette (j,l) Saucisses de Francfort Purée de pomme de terre (g,l) Yaourt vanille bio (g) Banane bio 	Italien Salade italienne aux billes de mozzarella (g) Vinaigrette italienne (j,l) Lasagne aux légumes et pesto (a,g,i) Poire locale 	Créole Salade réunionnaise (l) Cari de volaille (i) Blé bio au beurre (a,g) Flan vanille bio nappé caramel (g) 	Espagnol Salade verte Vinaigrette (j,l) Tortilla bio de patate (c,g) Carottes persillade Fromage de brebis (g) Orange bio 	Anglais Coleslaw (c,j,l) Fish and chips (a,d,g) Potatoes Ketchup Clémentine bio 
24-mars Salade verte Vinaigrette (j,l) Couscous poulet/merquez (i,i,l) Semoule de couscous bio (a,g) Vache qui rit bio (g) Purée pomme/poire bio	25-mars Avocat en salade Vinaigrette (j,l) Ravioli frais emmental bio locaux (a,a) Emmental râpé bio (g) Camembert bio (g) Clémentine bio	26-mars Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Haricots verts bio persillés (g) Crème dessert vanille bio (g) Pomme bio locale	27-mars Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Purée de butternut (g) St Morêt bio (g) Banane bio	28-mars Céleri rémoulade (c,i,j,l) Blanquette de saumon (d,g) Riz bio au beurre (a) Yaourt sucré bio (g) Purée pomme bio

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons
- e : arachide
- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri
- j : moutarde
- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques

Menus élaborés par une diététicienne



LEGENDE :
 Produits BIO
 Produits labellisés
 Viande origine France
 Produits locaux
 Poisson MSC



Agrément : FR 84.003.619