

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Mercredi 3 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>V Cappelletis</p> <p>Ricotta-épinards sauce tomate</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p> Riz</p> <p>Saint Paulin à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Radis-beurre</p> <p>Emincé de dinde basquaise</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Chou fleur à la crème</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Mercredi 10 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
<p>Jus de Pommes</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>V Maïs - betteraves</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de carottes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Chou fleur à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Coquiflette au saumon</p> <p>Chaource à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions **les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



RIZ DE CAMARGUE IGP

Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camargue classée « parc naturel ».



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Brocolis mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Spaghettis</p> <p>à la bolognaise</p> <p> Saint Marcellin à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Taboulé hivernal</p> <p>Escalope de poulet aux herbes</p> <p> Petits pois</p> <p>Ossau iraty à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte et pommes </p> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <p>à la purée de carottes</p> <p>Rouy à la coupe</p> <p>Gâteau de betteraves - chocolat Maison</p>	<p>Chou blanc</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote</p>
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
<p>Salade verte</p> <p>Potée à la tarbaise</p> <p>(saucisse de Toulouse et flageolets à la tomate)</p> <p>Livarot à la coupe</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de penne andalouse</p> <p>Filet de merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p> Fruit de saison </p>	<p>Carottes râpées et dès de brebis</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Polenta</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse aromatisé</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p> Dhal de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
<p>Mélange de crudités et dès de brebis (salade, chou rouge, maïs)</p> <p>Emincé de bœuf mexcain</p> <p>Pommes de terre boulangère</p> <p>Fromage blanc nature</p>	<p> Salade de coquillettes aux légumes</p> <p>Wok de riz et pois chiches aux carottes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Œufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p> Chaurce à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de porc sauce au miel</p> <p>Patates douces</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de Maïs-thon</p> <p>Bâtonnets de colin</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.



Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES



Jeudi
Au dessert,
le gâteau de betteraves chocolat fait maison !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Aide UE à destination des écoles

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.