

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).

Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Légende :

Produits Bio

Produits Labellisés

Produits Pêche durable

Produit Local

Repas végétarien			
lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Céleri rémoulade	Macédoine de légumes bio	Carottes râpées bio	Salade de perles bio et feta
Boulette au boeuf sauce napolitaine	Rôti de porc local sauce moutarde	Tarte au potiron bio	Filet de poisson MSC sauce ciboulette
Gratin de chou fleur	Pâtes	Salade verte	Semoule épicée
Petit moulé	Yaourt nature	Mimolette	Kiri
Compote de fruits	Fruit de saison	Crêpe au sucre	Salade de fruits frais

Repas végétarien			
lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Radis	Salade de mâche au surimi et croûtons	Feuilleté façon hot-dog	Salade composée
Steak haché de boeuf sauce provençale	Emincé de boeuf local au paprika	Lasagnes aux légumes	Calamar à la romaine
Semoule bio	Haricots plats	Salade verte	Pomme vapeur
Yaourt nature	Beignet fourré chocolat	Carré frais	Emmental
Fruit de saison	Beignet fourré chocolat	Compote de pomme banane	Fruit de saison

Repas végétarien			
lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Pâté en croûte	Betterave cru bio râpées	Chou fleur bio mayonnaise	Potage de saison
Sauté de boeuf local	Mijoté de dinde	Dahl de lentilles	Filet de colin MSC sauce crème
Brocolis gratiné	Riz bio	-	Duo haricots beurre & quinoa
Edam	Petit suisse nature	Vache picon	Cheddar
Mousse au chocolat	Fruit de saison	Ile flottante	Fruit de saison

La Chasse aux oeufs de Pâques

Lundi de Pâques			
lundi 10 avril	mardi 11 avril	jeudi 13 avril	vendredi 14 avril
	Betteraves vinaigrette	<i>Salade d'oeuf dur</i>	Salade piémontaise
	Beignets de volaille	<i>Boulettes à l'agneau</i>	Omelette
	Haricots verts	<i>Semoule bio</i>	Petits pois
	Vache picon	<i>Crème anglaise</i>	petit suisse
	Liégeois vanille	<i>Brownie</i>	Fruit de saison

Repas végétarien			
lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Radis beurre	Friand au fromage	<i>Cake aux légumes épicés</i>	Salade de moules
Gratin de pâtes aux légumes	Chipolatas	<i>Curry de poisson au lait de coco</i>	Escalope de poulet local
	Poêlée de haricots beurre	<i>Légumes tajins</i>	Pomme röstie
Mimolette	Yaourt nature	-	Vache qui rit
Fromage blanc à la cassonade	Salade de fruits	<i>Lasht mangue</i>	Fruit de saison

Repas végétarien			
lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Macédoine de légumes bio	Concombre vinaigrette	Rosette de Lyon cornichon	Céleri aux raisins
Saucisse de Toulouse	Bolognaise de légumes	Emincé de boeuf local aux oignons rouges	Poisson pané
Mogettes locales	Pâtes	Coeur de blé	Petits pois
Brie	Gouda	Petit suisse	Camembert
Compote de fruits	Crème dessert chocolat	Salade de fruits	Flan pâtissier

Menu 100% local			
lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
Chou blanc local mayonnaise	Râpé de panais au échalotes	Museau de porc vinaigrette	Taboulé rouge
Filet de poisson sauce citron vert	Sauté de dinde aux pommes	Steak haché au veau	Croque monsieur au chèvre
Boullgour aux légumes	Purée de pois cassés	Penne bio	Potatoes
Mimolette	Tomme vendéenne	Brie	Fromage blanc
Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Tarte aux pommes

