



Du 20 au 26 Février 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé				
Macédoine	Salade de lentilles		Salade verte	Chou-fleur en salade
Cappelletti tomate basilic	Escalope de poulet Galette indienne		Sauté de veau estragon Croustillant fromager	Filet de hoki citron Omelette au fromage BIO
	Carottes vichy		Petits pois à la paysanne	Tortis
Emmental BIO	Yaourt nature		Fromage frais	Camembert
Chou vanille	Fruit de saison BIO		Flan chocolat	Fruits de saison

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables



Du 27 au 05 Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de coleslaw	Salade de mâche + vinaigrette		Crêpe au fromage	Salade de haricots verts
illettes de bœufs basquaise	Emincé de bœuf basquaise		Pavé de merlu et brocolis en gratin	Quenelle BIO sauce béchamelle
Boulettes de soja sauce à l'échalottes	Emincé de pois basquaise		Blé et œufs brouillés	Riz facon paella
quillettes BIO tomates BIO	Purée de carottes		Yaourt banane BIO	Tomme grise
Goudda	Fromage blanc nature		Fruit de saison	eau pépites chocolat maison
Compote maison	Fruits de saison BIO			

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

Viande Origine France	Produit biologique	Produit local	Fait maison	Produit Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur	Produit MSC	Plat Végétarien	Produit AOP/AOC	Produit Vergers écoresponsables



Menus du lundi 6 au dimanche 12 MARS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU VÉGÉ				
Betteraves	Salade de tortis BIO orientale cuisinée		Salade verte et maïs et ses croutons	Salade anglaise au cheddar (iceberg + cheddar et croutons)
Blé tandoori	Sauté de veau au jus Quenelles BIO sauce tomate BIO		Aiguillette de colin meunière Omelette nature BIO	Steak haché au jus Galette italienne
	Choux de bruxelle		Ratatouille fraîche	Petits pois au jus
Meule des 2 savoie	Yaourt aromatisé		Mimolette	Crème anglaise
Crème dessert vanille BIO	Fruits		Fruits BIO	Brownie

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

Viande Origine France	Produit biologique	Produit local	Fait maison	Produit Label Rouge
Produit Bleu Blanc Cœur	Produit MSC	Plat Végétarien	Produit AOP/AOC	Produit Vergers écoresponsables

Menus du lundi 13 au dimanche 19 MARS

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU  Végé				
Œufs durs mayonnaise	Choux blanc vinaigrette		Taboulé	 Rillettes de sardines Salade de haricots verts
Chili son 	 Merguez ferme challenge Stick végétarien ail 		 Roti de bœuf Galette basquaise 	 Steak de colin sauce crème et semoule
 Riz BIO Créole	 Jardinière de légumes BIO		Haricots beurre	 Curry de pois chiche et semoule
Tomme grise	St nectaire		 Carré frais BIO	Yaourt nature de savoie
Fruits	Semoule au lait		 Clafoutis myrtille maison	 Fruits BIO

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables



Viande Origine France



Produit biologique



Produit local



Fait maison



Produit Label Rouge



Produit Bleu Blanc Cœur



Produit MSC



Plat Végétarien



Produit AOP/AOC



Produit Vergers écoresponsables

Menus du lundi 20 au dimanche 26 MARS

LE JOUR DU  Végé

LUNDI	MARDI LE JOUR DU  Végé	MERCREDI	JEUDI REPAS THEME INDE	VENDREDI REPAS THEME INDE
Salade de lentilles	Betteraves vinaigrette		Salade de pois chiche indienne	Radis beurre
 Steak de bœuf au jus Emincé de pois hongrois 	 Sauté de veau blanquette Omelette Fines herbes BIO 		 Steak de colin curry Pané de blé 	 Emincé de pois indien
 Haricots verts BIO	 Tortis		Epinards crème	Riz pilaf
Yaourt aromatisé	 Camembert BIO		 Carré frais BIO	Yaourt nature BIO
Poire sirop + chocolat	Fruits		Cubes de mangue	 Moelleux cannelle et cardamome maison

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

 Viande Origine France	 Produit biologique	 Produit local	 Fait maison	 Produit Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur	 Produit MSC	 Plat Végétarien	 Produit AOP/AOC	 Produit Vergers écoresponsables

Menus du lundi 27 MARS au dimanche 02 AVRIL

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade de pâtes au surimi	Céléri rémoulade		Salade ice berg et oignons frits	LE JOUR DU Végé Crêpes champignons
 Knack de la ferme de challonge  Galette de blé pané	 Macaronis bolognaise BIO  Macaronis BIO sauce a l'égréné végétal a la tomate BIO		 Choucroute + PDT vapeur	 Nuggets de blé
Petit pois carottes			 Pané mozzarella Chou choucroute PDT vapeur	Pommes rissolées
 Fromage frais	Gouda		 Yaourt nature BIO	Buche de chèvre
Fruits	Compote de fruits		 Cake maison citron	 Fruits BIO

Sauce ketchup

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

 Viande Origine France	 Produit biologique	 Produit local	 Fait maison	 Produit Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur	 Produit MSC	 Plat Végétarien	 Produit AOP/AOC	 Produit Vergers écoresponsables

Menus du lundi 03 au dimanche 09 AVRIL

LUNDI	MARDI LE JOUR DU 	MERCREDI	JEUDI REPAS SUR THEME DES COMTES	VENDREDI
Chou-rouge râpé vinaigrette	Macédoine		Friand fromage	Salade verte
 Gratin de macaronis au jambon dinde  Omelette nature BIO + macaronis + sauce tomate	 Riz à l'andalouse		 Colin crumble pain d'épice d'Hancel et Gretel  Quenelle nature sauce ratatouille	 Roti de Boeuf olive  Galette espagnole
			Ratatouille de Rémy	 Carottes vichy BIO
Yaourt sucré	 Comté AOP		Fromage frais	Montboissier
 Compote de fruits BIO	 Fruits BIO		 Banane BIO +Topping chocolat	 Cake maison framboise spéculos

Tous les poissons proposés sont issus de pêcheries durables

 Viande Origine France	 Produit biologique	 Produit local	 Fait maison	 Produit Label Rouge
 Produit Bleu Blanc Cœur	 Produit MSC	 Plat Végétarien	 Produit AOP/AOC	 Produit Vergers écoresponsables