

lundi 11 mars 2024	mardi 12 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
<b>Céleri bio rémoulade</b>		<b>Chou rouge local et croûtons vinaigrette à l'ail</b>	<b>Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio</b>
Cordon bleu	<b>Blanquette de poisson MSC</b>	<b>Jambon blanc Label Rouge</b>	Flan de petits pois
Purée de pommes de terre	<b>Carottes au beurre label CE2</b>	<b>Haricots verts label CE2</b>	Gouda
<b>Yaourt nature sucré bio</b>	<b>Banane bio</b>	Gâteau au yaourt maison	Nappé caramel

lundi 18 mars	mardi 19 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
Chili sin carne	<b>Carottes râpées bio vinaigrette</b>	<b>Salade Iceberg locale et vinaigrette au vinaigre balsamique</b>	Emincé de filet de poulet aux oignons
<b>Riz bio créole</b>	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Lasagnes	<b>Brocolis bio persillés</b>
Tomme blanche	Epinards hachés béchamel	à la bolognaise de boeuf	Mimolette
<b>Pomme locale</b>	Petit suisse sucré	<b>Fromage blanc local (vrac) stracciatella</b>	<b>Clémentine Label Global Gap</b>

lundi 25 mars	mardi 26 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
<b>Salade de pommes de terre bio au thon</b>	<b>Carottes rapées bio vinaigrette</b>		Boulettes de soja sauce paprika
<b>Sauté de porc local au jus de pommes</b>	<b>Gratin de pâtes bio</b>	Roti de dinde sauce charcutière	<b>Carottes bio au beurre</b>
<b>Chou fleur label CE2 béchamel</b>	aux dés de jambon	Pommes rosti	<b>Camembert bio</b>
Poire	Cocktail de fruits au sirop	Edam	<b>Banane bio</b>
		<b>Compote de pommes HVE</b>	

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable



### Chasse aux oeufs

lundi 01 avril	mardi 02 avril	jeudi 04 avril	vendredi 05 avril
Férial	<b>Roti de porc label Rouge sauce au thym</b> Flageolets <b>Crème anglaise locale</b> Brownie maison	<b>Salade de pâtes bio au maïs vinaigrette aux fines herbes</b> Flan au fromage <b>Haricots verts persillés label CE2</b> Ananas /pomme	<b>Pâté de campagne Label Rouge et cornichon</b> <b>Poisson meunière MSC et citron</b> Epinards hachés béchamel Yaourt aromatisé

lundi 08 avril	mardi 09 avril	jeudi 11 avril	vendredi 12 avril
<b>Brandade de colin MSC et thon</b> <b>à la purée de carottes</b> Carré de ligueil <b>Pomme locale</b>	<b>Concombre local à la crème</b> <b>Boulettes de boeuf bio sauce kebab</b> Printanière de légumes <b>Semoule au lait local</b>	Saucisse fumée <b>Chou fleur label CE2 à la tomate</b> Mimolette Fruit frais	<b>Radis longs locaux au beurre</b> <b>Dahl de lentilles bio</b> <b>Riz bio</b> <b>Yaourt nature sucré local (vrac)</b>

lundi 15 avril	mardi 16 avril	jeudi 18 avril	vendredi 19 avril
Sauté de dinde au curry <b>Petits pois bio au jus</b> Chanteneige Mousse au chocolat	<b>Colin MSC sauce homardine</b> <b>Tortis bio au beurre</b> <b>Emmental râpé bio</b> Fruit frais	Nuggets de blé <b>Haricots verts label CE2 persillés</b> <b>Tomme noire IGP</b> <b>Banane bio</b>	<b>Salade coleslaw bio</b> <b>Roti de porc label Rouge sauce tomate</b> <b>Quinoa label CE2</b> Gâteau maison à la noix de coco

Toutes nos viandes sont d'origine française

Produit local



Produit bio



IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC : label de pêche responsable

