

Du 26 février au 01 mars 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Végétarien Vendredi
Velouté de patate douce Rôti de porc mariné Brocolis persillés Camembert Banane	Chou rouge, pomme Sauté d'agneau à la tomate Riz pilaf au curry Petit suisse Sablé maison	Macédoine, mayonnaise Parmentier de poisson Purée de pomme de terre Cantal AOP Clémentine	Batavia, graine torréfiées Saucisse de Toulouse Gratin d'épinards Tomme des Charentes Glace	Chou-fleur vinaigrette, ciboulette Blé au beurre Haricots blanc au cumin Brie Kiwi
Du 04 au 08 mars 2024				
Lundi	Végétarien Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Velouté de tomate Cœur de veau moutarde Haricots beurre paprika Tomme d'Auvergne Fruit <i>Goûter</i> Lait Baguette viennoise Pâte de fruit	Chou Chinois, maïs Lasagnes aux épinards et emmental Compote Financier maison <i>Goûter</i> Pain et fromage Fruit	Sardine à l'huile, citron Veau marengo Patate douce rôtie au four Fourme Fruit	Betteraves crues, mimosa Poisson sauce Aurore Perle tendre au beurre chèvre Poire au sirop <i>Goûter</i> Lait Cookies maison Fruit	Tarte fine fromage Sauté de pintade au piment d'Espelette Haricots verts sautées au curry Cantal aoc Fruit <i>Goûter</i> Lait Pain et chocolat Fruits secs
Du 11 au 15 mars 2024				
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Végétarien Vendredi
Carottes, féta Saucisse de Toulouse Spaghettis Yaourt framboise <i>Goûter</i> Pain et fromage Fruit	Saucisson à l'ail, cornichons Rôti de bœuf, ketchup Flan de légumes Croûte noire Fruit <i>Goûter</i> Tourteaux fromager Pâte de fruits	Brocolis vinaigrette Escalope de porc Lentilles vertes Tomme dorée des Pyrénées Fruit	Batavia, croûtons Poisson sauce citron Carottes persillées Camembert Semoule au lait <i>Goûter</i> Brioche perdue Fruit	Radis noir vinaigrette ciboulette Omelette aux pommes de terre Comté Fruit <i>Goûter</i> Lait Quatre quart maison Fruits secs
Du 18 au 22 mars 2024				
Végétarien Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Houmous de pois chiches Pâtes au pesto Chou-fleur rôti Tomme des Charentes Fruit <i>Goûter</i> Gâteau au yaourt Fruits secs	Colslaw de chou/carottes Tartiflette (Pdt, oignons, lardons, emmental) Fromage blanc sucré bio <i>Goûter</i> Pain et fromage Fruit	Salade et croûtons Blanquette d'agneau Haricots beurre persillées Crème anglaise Financier citron maison	Haricots blancs huile de noix Sauté de poulet mariné au four Petit pois carottes Gouda Fruit <i>Goûter</i> Lait Baguette viennoise Purée de fruit	Batavia rouge, mozzarella Poisson Grenobloise Lentilles Tomme de Savoie Mousse au chocolat maison <i>Goûter</i> Cookies maison Fruit
Du 25 au 29 mars 2024				
Lundi	Végétarien Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Betteraves râpée, thon Sauté de canard Basquaise Haricots verts curcuma Tomme blanche Purée de fruits <i>Goûter</i> Lait Gâteau aux noix Fruit	Chou-fleur, mimosa Purée de pois cassés Petit épeautre beurre Tomme de brebis Fruit <i>Goûter</i> Lait Pain, chocolat Fruits secs	Carottes, ciboulette Boulgour Sauce bolognaise Crème vanille maison	Beurre de sardines Gratin de poisson Mélanges céréales Mimolette Fruit <i>Goûter</i> Lait Purée de fruit Sablé maison	Chou Chinois, poivrons jaune Sauté de veau au caramel Brocolis rôti Fromage blanc sucré <i>Goûter</i> Pain et fromage Fruit
Du 01 au 05 avril 2024				
Lundi Pâques	Végétarien Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Bruschetta haricots rouges Risotto de blé Carottes tamari coco Tomme lou Pastre Fruit <i>Goûter</i> Lait Moelleux chocolat maison Fruits secs	Salade de pâtes Filet de poulet rôti Gratin d'épinard Tomme de Yenne Fruit	Betteraves cuites, persil Paëlla de la mer Riz Emmental Fruit <i>Goûter</i> Lait Chouquettes Pâte de fruits	Duo de chou Rôti de bœuf, ketchup Frites Yaourt sucré Galette Bretonne <i>Goûter</i> Pain et fromage Fruit

● Produits BIO ● Produits locaux référentiel "EcoCert"

Les engagements de la restauration

