



	S10 Du 02 au 06 mars	S11 Du 09 au 13 mars	S12 Du 16 au 20 mars	S13 Du 23 au 27 mars	S14 Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	Salade Napoli bio (pâtes tricolores bio, tomates bio, maïs bio, olives) Cordon bleu Brocolis Yaourt fermier Cazaubon vanille -	Radis + beurre Gnocchis à la romaine (Gnocchis, crème fraîche, oignons, champignons, tomates) (Plat complet) Fromage blanc bio Crème de marron	potage Sauté de veau à la moutarde Chou-fleur à la béchamel - Orange bio	Taboulé Blanquette de poulet bio Petits pois - Purée pomme poire bio	Salade de blé au basilic (Blé, tomate, olive verte, basilic) Boulettes de bœuf bio sauce barbecue Haricots beurre - Purée pomme banane bio
MARDI	Salade de riz à la provençale vinaigrette (Riz, maïs, tomates) Filet de poulet sauce curry coco Petits pois - Orange	- Pizza steak & cheese Carottes persillées Camembert bio (coupe) Banane	Salade pastourrelle (Coquillettes, tomates, maïs) Croque-fromage Haricots verts Yaourt fermier Cazaubon vanille Pomme de Mauguio	- Poisson pané Carottes persillées Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Banane	Pizza au fromage Nuggets de poulet Epinards à la béchamel - Orange
MERCREDI	Carottes râpées Lasagnes ricotta épinards (Plat complet) Bûche de chèvre (coupe) Purée pomme coing	Crêpe au fromage Veau marengo Haricots beurre Yaourt fermier Cazaubon nature sucré -	Céleri rémoulade Poulet à la forestière Semoule - Crêpe whaou	- Sauté de bœuf sauce brune Brocolis Fromage blanc aux fruits Kiwi	- Rôti de dinde aux herbes Poêlée de légumes et pommes de terre bio Yaourt aromatisé Banane
JEUDI	- Hachis parmentier de bœuf bio (Plat complet) Emmental (coupe) Liégeois vanille	Salade verte iceberg Jambon* SP: coquillettes au saumon Coquillettes bio et emmental râpé - Purée de pommes	Carottes râpées Poisson sauce moqueca (Colin, béchamel, oignon, tomate, poivron, lait de coco, citron, ail, noix de coco râpée, coriandre) Torsades - Flan vanille nappé caramel	- Rôti de dinde sauce au miel - Coquillettes et emmental râpé Coulommiers bio (coupe) Liégeois chocolat	Salade verte iceberg Bolognaise de lentilles bio Pennes Pointe de brie (coupe) Semoule au lait nappé caramel
VENDEDI	Houmous et tortillas Filet de colin sauce tandoori (Colin, béchamel, fromage blanc, ail, citron, cumin, curcuma, gingembre) Poêlée de légumes et pommes de terre bio - Banane	Coleslaw mayonnaise Nuggets de poisson + ketchup Pommes noisettes - Clafouti vanille du chef	Salade verte iceberg Tartiflette de lardons au reblochon* SP: gratin pommes de terre + fromage tartiflette (Plat complet) - Purée de fruits bio du chef	Salade verte iceberg Chili de légumes Riz Yaourt vanille bio Muffin nature aux pépites de chocolat	Carottes râpées Colin poêlé au beurre Riz crémeux - Pomme de Mauguio
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Petit pois	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée d'épinards	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Purée de potiron	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légumes de la semaine : Carottes

Légende



Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable, RUP, label rouge, Fermier...



Produit issu de l'agriculture biologique



Viande Française



Produit local



Recette du Chef



FranceAgriMer :
Aide UE à destination des écoles



Frais

Epicerie

Surgelé



*** Présence de porc**

Sous réserve de modifications



Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et ses sels, lupin et mollusques.