


Du 4 mars au 8 mars 2024	Du 11 mars au 15 mars 2024	Du 18 mars au 22 mars 2024 VIVE LE PRINTEMPS	Du 25 mars au 29 mars 2024
<p>Sauté de poulet aux oignons* SV : Filet de poisson sauce citron* Boulgour BIO* Camembert à la coupe Pomme BIO</p>	<p>Salade de papillons au basilic* Omelette BIO Epinards hachés HVE* Fromage blanc nature (collectif)</p>	<p>Taboulé à la semoule BIO* Filet de poisson sauce crème d'épinards* Trio de légumes romanesco à l'huile d'olive* Fromage blanc aux fruits</p>	<p>Quenelles sauce tomate* Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Bûche du Pilat à la coupe Pomme BIO</p>
<p>Méli-mélo de carottes-betteraves vinaigrette* Pané de blé-fromage-épinards Haricots verts persillés à l'huile d'olive* Yaourt nature BIO et Langues de chat</p>	<p>Emincé de porc à la moutarde* SV : Filet de poisson à la moutarde* Flageolets aux carottes* Brie à la coupe Kiwi BIO</p>	<p>Radis / Sauce fromage blanc ciboulette* Bolognaise de lentilles* Coquillettes BIO* / Emmental râpé Compote de pommes (collectif)</p>	<p>Salade de batavia / Vinaigrette* Filet de poisson chaud* / Aioli* Pomme röstli Fromage blanc nature (collectif)</p>
<p>Salade de pommes de terre à la Mimolette* Filet de poisson sauce crustacés* Petits pois BIO* Cocktail de fruits (collectif)</p>	<p>Filet de poulet au jus* SV : Pané de blé-tomate-Mozzarella Purée de potiron HVE* Fourme d'Ambert AOP à la coupe Banane</p>	<p>Saucisson cuit* SV : Poisson pané / Citron Purée de pommes de terre BIO* St Nectaire AOP à la coupe Fraises (sous réserve)-Banane sauce chocolat</p>	<p>Salade de lentilles BIO* Rôti de dinde au thym SV : Bâtonnets de blé aux carottes Gratin de brocolis* Yaourt aromatisé aux fruits</p>
<p>Salade iceberg-Mais / Vinaigrette* Gratin de gnocchis aux brocolis BIO* Flan vanille nappé caramel</p>	<p>Concombre / Sauce à la menthe* Curry de courgettes-patates douces aux pois chiches* Semoule BIO* Crème dessert au chocolat</p>	<p>Velouté de petits pois HVE* Riz façon risotto à la courgette* Grana Padano AOP râpé (servi à part) Orange</p>	<p>Jambon SV : Filet de poisson sauce curry* Gratin de macaronis* Tomme des Pyrénées IGP à la coupe Poire BIO</p>
<p>Carbonara aux lardons HVE* SV : Dhal de lentilles corail* Tortis* / Grana Padano AOP râpé Cantal AOP à la coupe Poire BIO</p>	<p>Poisson meunière / Citron Gratin de chou-fleur* Tomme Catalane AOP à la coupe Tarte au flan</p>	<p>Salade de mâche / Vinaigrette à l'huile d'olive* Emincé de dinde au paprika* SV : Crousti'fromage Carottes HVE-Pommes de terre persillées* Yaourt nature BIO</p>	<p>Boulettes de pois chiches BIO Petits pois BIO à la provençale* St Môret Gâteau d'anniversaire à la fleur d'oranger*</p>

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale **IGP** : Indication Géographique Protégée

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français.
Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

Du 1 avril au 5 avril 2024	Du 8 avril au 12 avril 2024	Du 15 avril au 19 avril 2024	Du 22 avril au 26 avril 2024
	Saucisse de Toulouse HVE* SV : Pané de blé-fromage-épinards Polente à la tomate* Camembert à la coupe Orange	Flan de courgettes BIO* Riz créole* Cantal AOP à la coupe Pomme BIO	Duo de carottes-céleris / Vinaigrette* Cappelletis aux fromages sauce tomate* Emmental râpé Fromage blanc nature (collectif)
Pizza au fromage Poisson pané / Citron Epinards hachés BIO* Mousse au chocolat	Cœur de laitue-Emmental / Vinaigrette* Lentilles à la dijonnaise* Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Eclair au chocolat	Salade de tortis couleurs* Jambon SV : Filet de poisson sauce basilic* Gratin de brocolis* Petit suisse sucré	Salade de betteraves HVE-Mais* Paupiette de veau au jus* SV : Œuf dur Epinards hachés HVE* Banane
Boulettes de bœuf sauce tomate* SV : Boulettes lentilles-sarrasin sauce tomate Boulgour* Bûche de chèvre à la coupe Kiwi BIO	Concombre / Sauce à la ciboulette* Sauté de poulet au jus* SV : Filet de poisson sauce ciboulette* Gratin de chou-fleur* Yaourt nature BIO / Confiture de fraise (collectif)	Aiguillettes de poulet crousty SV : Crousti' fromage Frites / Mayonnaise St Nectaire AOP à la coupe Poire BIO	Salade de mâche / Vinaigrette à l'huile d'olive* Pois chiches-carottes au lait de coco et curcuma* Pennes BIO* Liégeois vanille
Filet de poulet à la Normande* SV : Filet de poisson sauce crème de brocolis* Jardinière de légumes* Coulommiers à la coupe Tarte aux pommes	Œuf dur / Mayonnaise Raviolis aux épinards BIO sauce crème* Grana Padano AOP râpé Compote de pommes-ananas (collectif)	Filet de poisson à la provençale* Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Brie à la coupe Paris-Brest	Emincé de dinde sauce crème* SV : Filet de poisson sauce crème* Semoule BIO* Yaourt nature BIO Fraises
Carottes râpées / Vinaigrette citron-basilic* Chili sin carne* Riz créole* Yaourt brassé à la fraise HVE (collectif) 38570 THEYS	Poisson meunière / Citron Purée de pommes de terre* Bleu d'Auvergne AOP à la coupe Banane	Salade iceberg / Vinaigrette à l'échalote* Bâtonnets de blé aux carottes Petits pois HVE* Fromage blanc à la vanille	Filet de poisson sauce ciboulette* Gratin de courgettes BIO* Vache qui rit Gâteau d'anniversaire aux pommes*

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés