



# MENUS

## DU 27 FEVRIER AU 24 MARS 2023

### LUNDI 27 FEVRIER 2023

Pain & soupe tomate vermicelle **bio.**  
 Aiguillette de poulet (V.O.F et Label Rouge)  
 à la crème & printanière de légumes  
 Saint nectaire AOP & Fruit de saison

### MARDI 28 FEVRIER 2023

Pain (bio) & salade de fromage de brebis **bio.**  
 Bœuf (VOF ET BBC) au paprika  
 & carottes vichy **bio.**  
 Yaourt aromatisé

### JEUDI 2 MARS 2023

Pain & carottes râpées aux raisins (bio)  
 Poisson du jour sauce armoricaine  
 & pommes de terre vapeur  
 Liégeois vanille caramel

### VENREDI 3 MARS

Pain & macédoine au brie  
 Omelette au curry (bio)  
 & céréales gourmandes (bio)  
 Fruit de saison

### LUNDI 6 MARS 2023

Pain & salade de cœur de palmier **bio.**  
 Pané de colin & purée de pois cassés bio  
 Petit suisse sucré

### MARDI 7 MARS 2023

Pain (bio) & betterave au persil **bio.**  
 Rôti de porc (VOF et BBC) sauce diable  
 & mélange de légumes et céréales  
 Flan vanille caramel (bio)

### JEUDI 9 MARS 2023

**MENU CHOISI PAR LES ENFANTS**  
**DE CHATEAUBRIAND**  
 Toast au chèvre  
 Tagliatelles ½ complète (bio) & carbonara  
 (VOF) **bio.**  
 Gâteau au chocolat maison crème anglaise

### VENREDI 10 MARS 2023

Pain & salade d'avocat **bio.**  
 Dhal de lentilles corail : lentilles corail,  
 passata, oignons, curry, cumin, persil, lait  
 de coco, ail **bio.**  
 & riz  
 Fruit de saison

### LUNDI 13 MARS 2023

Pain & soupe à l'oignons **bio.**  
 Sauté de mouton au jus (VOF)  
 & haricots blancs  
 Yaourt sucre de canne (bio)

### MARDI 14 MARS 2023

Pain (bio) & salade de cantal AOP  
 Poisson du jour sauce chorizo  
 & boulgour (bio)  
 Compote de pomme (bio)

### JEUDI 16 MARS 2023

Pain & friand au fromage  
 Potée de chou vert aux lentilles corail  
 et aux noix **bio.**  
 Fromage blanc aux fruits & fruit de saison

### VENREDI 17 MARS 2023

Pain & salade campagnarde **bio.**  
 Merguez bœuf-mouton & poêlée de  
 légumes au fromage fondu  
 Fruit de saison

### LUNDI 20 MARS 2023

Pain & frisée au Montboissié **bio.**  
 Spaghettis ½ complète (bio)  
 & bolognaise (VOF)  
 Mousse au chocolat

### MARDI 21 MARS 2023

Pain (bio) & soupe poireau pommes de terre  
 Bœuf (VOF et BBC) aux oignons **bio.**  
 & haricots beurre  
 Comté AOP & fruit de saison

### JEUDI 23 MARS 2023

Pain & endive, édam, kiwi **bio.**  
 Sauté porc (VOF et BBC) aux pruneaux  
 & blé bio  
 Crème dessert chocolat

### VENREDI 24 MARS 2023

Pain & salade au bleu d'Auvergne AOP  
 et aux noix **bio.**  
 Riz au curry, haricots coco et champignons :  
 riz, champignons, haricots blancs, oignons,  
 curry **bio.**  
 Ile flottante

**Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.**  
**Nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs**

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur /  
 # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale/L.B :Label rouge



Bon Appétit





# MENUS DU 27 MARS AU 14 AVRIL 2023



## LUNDI 27 MARS 2023

Pain & soupe aux moules  
Sauté de dinde (Label rouge et VOF) sauce kebab & brocolis/champignons (bio)  
Yaourt fruits mixés

## MARDI 28 MARS 2023

Pain (bio) & radis au beurre  
Rôti de veau (VOF) aux herbes & gratin dauphinois **bio.**  
Compote de fraise (bio)

## JEUDI 30 MARS 2023

Pain & salade haricots rouges **bio.**  
Spirales ½ complète (bio) aux légumes : oignons, carottes, courgettes, petit pois, poivrons, crème, herbes de Provence, emmental râpé **bio.**  
Fruit de saison

## VENDREDI 31 MARS 2023

Pain & coquillettes en salade **bio.**  
Poisson du jour sauce citron & salsifis à l'ail  
Fruit de saison

## LUNDI 3 AVRIL 2023

Pain & cervelas vinaigrette  
Haché de veau sauce roquefort AOP  
Quinoa (bio)  
Fromage lait/vache chèvre & fruit de saison

## MARDI 4 AVRIL 2023

Pain & mâche mimolette ciboulette  
Brandade de saumon **bio.**  
Compote pomme poire (bio)

## JEUDI 6 AVRIL 2023

Pain & pampleousse  
Omelette tomate et fromage & coquillettes ½ complète (bio)  
Fruit de saison

## VENDREDI 7 AVRIL 2023

Pain & soupe de courgettes vache qui rit **bio.**  
Pilon de poulet (VOF) & julienne de légumes  
Semoule au lait

## LUNDI 10 AVRIL 2023

FERIE

## MARDI 11 AVRIL 2023

Pain (bio) & carottes aux olives  
Gratin de chou-fleur au jambon (VOF)  
Crème dessert au caramel

## JEUDI 13 AVRIL 2023

MENU LOCAL

## VENDREDI 14 AVRIL 2023

Pain & betterave (bio) vinaigrette  
Pizza maison : crème, aiguillette de poulet (VOF), emmental râpé, mozzarella, poivrons, champignons & salade verte (bio) **bio.**  
Petits suisses aux fruits

**Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.  
Nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs**

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur / # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale



Bon Appétit

