



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>03-mars</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Chipolatas Porc du Ventoux Pommes de terre grenailles Camembert bio (g) Purée pomme/poire bio	<b>04-mars</b> Salade d'endives aux dès de gruyère (g) Vinaigrette (j,l) Pané blé fromage épinards (a,g) Haricots beurres persillés (g) Fromage blanc bio aromatisé (g)	<b>05-mars</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Gardianne de taureau de Camargue (l) Riz bio au beurre (g) Cantal jeune AOP (g) Clémentine bio	<b>06-mars</b> Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Rôti de porc à l'ail (g,l) Gratin de butternut (g) Liégeois au chocolat bio (g)	<b>07-mars</b> Radis émincés Vinaigrette (j,l) Colin sauce colombo (d,g,j) Semoule de couscous bio au beurre (a,g) Comté AOP (g) Orange bio
<b>10-mars</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Sauté de porc BIO au curry (g,i,l) Gratin de chou fleur (g) Yaourt nature bio (g) Sucre dosette	<b>11-mars</b> Salade Chou rouge/carottes bio Vinaigrette (j,l) Dahl de lentilles corail bio Riz bio au beurre (g) Mini roitelet (g) Clémentine bio	<b>12-mars</b> Feuilleté au fromage (a,c,g) Omelette bio à la ciboulette (c,g) Poêlée 4 légumes Vache qui rit bio (g) Pomme bio locale	<b>13-mars</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Pilon de poulet fermier Label Rouge Potatoes + Ketchup Petit suisse aromatisé bio (g) Purée pomme bio	<b>14-mars</b> Salade de lentilles bio Vinaigrette (j,l) Colin à l'oseille (d,g,l) Gratin d'épinards bio (g) Chanteneige bio (g) Eclair au chocolat (a,c,f,g)
<b>17-mars</b>	<b>18-mars</b>	<b>19-mars</b>	<b>20-mars</b>	<b>21-mars</b>
<b>Menu autour de la semaine des langues</b>				
<b>Allemand</b> Carottes râpées bio au citron Vinaigrette (j,l) Saucisses de Francfort Purée de pomme de terre (g,l) Yaourt vanille bio (g) Banane bio 	<b>Italien</b> Salade italienne aux billes de mozzarella (g) Vinaigrette italienne (j,l) Lasagne aux légumes et pesto (a,g,i) Poire locale 	<b>Créole</b> Salade réunionnaise (l) Cari de volaille (i) Blé bio au beurre (a,g) Flan vanille bio nappé caramel (g) 	<b>Espagnol</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Tortilla bio de patate (c,g) Carottes persillade Fromage de brebis (g) Orange bio 	<b>Anglais</b> Coleslaw (c,j,l) Fish and chips (a,d,g) Potatoes Ketchup Clémentine bio 
<b>24-mars</b> Salade verte Vinaigrette (j,l) Couscous poulet/merquez (i,i,l) Semoule de couscous bio (a,g) Vache qui rit bio (g) Purée pomme/poire bio	<b>25-mars</b> Avocat en salade Vinaigrette (j,l) Ravioli frais emmental bio locaux (a,a) Emmental râpé bio (g) Camembert bio (g) Clémentine bio	<b>26-mars</b> Salade de mâche Vinaigrette (j,l) Omelette bio forestière (c,g) Haricots verts bio persillés (g) Crème dessert vanille bio (g) Pomme bio locale	<b>27-mars</b> Salade thon/PDT (d) Vinaigrette (j,l) Escalope de dinde panée (a) Purée de butternut (g) St Morêt bio (g) Banane bio	<b>28-mars</b> Céleri rémoulade (c,i,j,l) Blanquette de saumon (d,g) Riz bio au beurre (a) Yaourt sucré bio (g) Purée pomme bio

Ce menu est susceptible de modifications, en cas de difficultés particulières, notamment d'approvisionnement.

Légende des allergènes :

- a : gluten
- b : crustacés
- c : œufs
- d : poissons

Menus élaborés par une diététicienne

e : arachide

- f : soja
- g : lait
- h : fruits à coque
- i : céleri

j : moutarde

- k : sésame
- l : sulfites
- m : lupin
- n : mollusques



**LEGENDE :**  
 Produits BIO  
 Produits labellisés  
 Viande origine France  
 Produits locaux  
 Poisson MSC



Agrément : FR 84.003.619