

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Mercredi 3 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p> Cappelletis</p> <p>Ricotta-épinards sauce tomate</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Bœuf bourguignon (sans viande : merlu sauce provençale)</p> <p> Riz</p> <p>Petit Moulé nature</p> <p>Compote</p>	<p>Pamplemousse</p> <p> Emincé de dinde basquaise (sans viande : omelette)</p> <p>Haricots verts</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Beignet chocolat</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p> Jambon blanc (sans viande : hoki aux oignons)</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Choux fleur à la crème</p> <p> Saint Marcellin du Vercors à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Mercredi 10 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
<p>Jus de Pommes</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf (sans viande : couscous de pois chiches)</p> <p>et ses légumes</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Maïs - betteraves</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de carottes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Salade verte</p> <p>Filet de colin sauce curry</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de veau (sans viande : galette de blé-épinards)</p> <p>Chou fleur à la crème</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Coquille</p> <p>au saumon</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre **Riz** est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les **fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



RIZ DE CAMARGUE IGP Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camargue classée « parc naturel ».



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
<p>Salade de pommes de terre parisiennes</p> <p> Rôti de dinde (sans viande : nuggets de blé)</p> <p>Brocoli mornay</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Spaghettis</p> <p>à la bolognaise (sans viande : bolognaise de thon)</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Taboulé hivernal</p> <p> Escalope de poulet aux herbes (sans viande : colin au basilic)</p> <p>Petits pois</p> <p>Cantafrais</p> <p>Compote</p>	<p> Salade verte et pommes </p> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <p>à la purée de carottes</p> <p>Saint Morêt</p> <p>Gâteau de betteraves - chocolat Maison</p>	<p>Chou blanc</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Semoule</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Crème dessert caramel</p>
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
<p>Salade verte</p> <p>Potée à la tarbaise (saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate) (sans viande : galette de soja)</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de penne andalouse</p> <p>Filet de merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)</p> <p> Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées et dès de brebis</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne (sans viande : colin sauce tomate)</p> <p>Polenta</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p> Poulet rôti (sans viande : omelette)</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p></p> <p>Dhal de lentilles</p> <p> Riz</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
<p>Mélange de crudités et dès de brebis (salade, choux rouge, maïs)</p> <p>Emincé de bœuf mexicain (sans viande : colin au paprika)</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p> Salade de farfallas aux légumes</p> <p>Wok de riz et pois chiches</p> <p>aux carottes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p> Pizza au fromage</p> <p>Cœufs durs</p> <p>Mouliné d'épinards et croûtons</p> <p>Vache qui rit</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade verte</p> <p>Emincé de porc sauce au miel (sans viande : galette de blé épinards)</p> <p>Patates douces</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de Maïs-thon</p> <p>Bâtonnets de colin</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES

Jeudi
Au dessert,
le **gâteau de betteraves chocolat**
fait maison !

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

⦿ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ⦿ Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.