



Menu1 Compo BIO par jour sans mercredi

	SEMAINE DU 04 mars AU 08 mars	SEMAINE DU 11 mars AU 15 mars	SEMAINE DU 18 mars AU 22 mars
Lundi	Haricots verts en salade Lasagnes au saumon ** Fromage blanc nature BIO Fruit local de saison	Salade de pâtes Cordon bleu de volaille Carottes BIO persillées Cœur de dame Fruit local de saison	Carottes râpées Filet de poisson sauce oseille Boulghour BIO P'tit cottentin ail et fines herbes Compote de pomme banane (ind)
Mardi	Salade arlequin (poivrons vert et rouge, maïs, Calamars à la romaine et ketchup) Beignets de salsifis Yaourt aromatisé BIO Bugnes briochées Menu Carnaval	Chou blanc BIO vinaigrette Filet de colin sauce provençale Blé Fromage fraidou Compote de pommes abricots (ind)	Betteraves BIO en salade Hachis parmentier du chef ** Bûchette mélangée Fruit local de saison
Jeudi	Crêpe au fromage Rôti de porc aux herbes* / Rôti de volaille Poêlée de légumes BIO Brie Fruit de saison	Salade verte Omelette Petits pois au jus Petit suisse aromatisé Gâteau du chef BIO au yaourt	Salade de blé à l'orientale Aiguillettes de poulet sauce curry Haricots beurre persillés Yaourt nature BIO Fruit de saison
Vendredi	Salade coleslaw Œufs durs piperade Riz créole Samos Crème dessert BIO	Velouté du chef de courgettes Sauté de veau sauce forestière Farfalles Bûche du pilat Fruit BIO de saison	Salade de saison BIO Choucroute alsacienne* / choucroute de volaille (chou, pomme de terre, jambon et saucisse) Menu Alsacien Vache qui rit Compote de pommes (ind)

	SEMAINE DU 25 mars AU 29 mars	SEMAINE DU 01 avril AU 05 avril	SEMAINE DU 08 avril AU 12 avril
Lundi	Taboulé BIO Sauté de veau au curry Brocolis meunières Petit suisse sucré Fruit local de saison	Salade verte Filet de poulet rôti aux Herbes de Provence Gratin de légumes Petit suisse aromatisé BIO Beignet au chocolat	Salade BIO de saison Moussaka ** St Félicien Gâteau de Semoule (ind)
Mardi	Duo de choux Saucisse de Toulouse* / saucisse de volaille Purée de pommes de terre BIO Délice de camembert Compote de poires	Betteraves BIO vinaigrette Macaronis à la carbonara * ** Emmental Fruit de saison	Gaspacho du chef de tomates Paëlla poulet merguez ** Carré frais BIO Fruit local de saison
Jeudi	Salade verte Steak haché sauce tomate Semoule BIO St Paulin Cocktail de fruits (ind)	Terrine de campagne* / Roulade de volaille Œufs durs à la florentine et croûtons ** (Epinards) Fromage blanc BIO Fruit local de saison	Concombre BIO vinaigrette Filet de poisson meunière Purée de courgettes et pommes de terre Petit suisse sucré Gâteau basque
Vendredi	Salade de pâtes au surimi Curry de poisson au lait de coco Poêlée de légumes BIO Ile flottante Banane BARBEROUSSE LE PIRATE	Salade coleslaw BIO Bœuf braisé à la niçoise Pommes duchesses Fraidou Flan vanille nappé caramel	Salade de lentilles aux échalotes Quenelles en gratin Jardinière de légumes Camembert Fruit BIO de saison