

LUNDI 17/03

- Endives comtoise
- Carottes râpées bio mimosa
- Salade de perles marines
- Poisson meunière
- Échine de porc 1/2 sel à la moutarde
- Purée mousseline
- Salsifis
- Sainte Maure aop
- Ossau Iraty aop brebis
- Gouda bio
- Yaourt nature bio et sucre
- Fruits de saison
- Maxi cookie
- Choux à la crème

MARDI 18/03

- SAVOIE**
LE DÉPARTEMENT
- Jambon vendéen
 - Salade verte pignons et Abondance
 - Croziflette
 - Truite sauce ail des ours
 - Pomme de terre et chou vert
 - Salade verte
 - Fromage Beaufort
 - Yaourt nature bio et sucre
 - Fruits de saison
 - Gâteau de Savoie
 - Panna cotta à la myrtille
- Menu savoyard**

MERCREDI 19/03

- Tartine lardon fromage
- Houmous de betteraves
- Aile de raie gratinée
- Bœuf carottes
- Brocolis
- Carottes Vichy
- Gouda bio
- Saint Nectaire aop
- Yaourt nature bio et sucre
- Fruits de saison
- Gâteau à la compote de pomme
- Crème dessert chocolat bio
- Cocktail de fruits

JEUDI 20/03

- Avocat vinaigrette
- Croisillon Dubarry
- Œuf dur bio à la tapenade
- Cappelletti 5 fromages
- Omelette bio
- Gratin de chou-fleur bio au cheddar
- Yaourt nature bio et sucre
- Brie bio
- Emmental bio
- Saint Paulin bio
- Fruits de saison
- Poires au chocolat
- Purée de pommes bio
- Gâteau de semoule à la fleur d'oranger

VENDREDI 21/03

- Radis beurre
- Salade fromagère
- Salade Marco Polo
- Filet de canard poivre vert
- Chipolatas bio
- Lingots blancs bio
- Haricots verts bio
- Édam bio
- Yaourt nature bio et sucre
- Camembert bio
- Saint Nectaire aop
- Fruits de saison
- Tarte tropézienne
- Quatre-quarts



- Bio
- Local
- Végétarien
- Fait Maison

Aide UE à destination des écoles



- Arachides
- Crustacés
- Poissons
- Œufs
- Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)



- Soja
- Lait
- Mollusques
- Anhydrides sulfureux et sulfites
- Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

- Moutarde
- Graines de sésame
- Lupin
- Céleri

LUNDI 17/03

Taboulé aux fruits secs   

Croissant au jambon  

Lieu noir au citron   

Trio de légumes bio  

Salade verte   

Camembert bio  

Île flottante  


Fruits de saison




MARDI 18/03

Salade coleslaw    

Émincé de volaille kebab   

Spicy potatoes




Côtes de blettes  

Yaourt nature bio et sucre   

Compote pomme-banane

Fruits de saison




MERCREDI 19/03

Rillettes sardine
pois chiche   

Cuisse de poulet bio rôti  

Trio de poisson marinère     

Petits pois aux oignons  

Julienne de légumes bio   

Vache qui rit bio  

Fruits de saison

Tarte grillée aux cerises   



JEUDI 20/03

Macédoine mayonnaise    

Rôti de dinde aux épices douces    

Semoule couscous bio  

Poêlée Marrakech






Gouda bio  

Flan nappé caramel bio  

Fruits de saison

VENDREDI 21/03

-  Bio
-  Local
-  Végétarien
-  Fait Maison

-  Arachides
-  Crustacés
-  Poissons
-  Œufs
-  Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

-  Soja
-  Lait
-  Mollusques
-  Anhydrides sulfureux et sulfites
-  Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)
-  Moutarde
-  Graines de sésame
-  Lupin
-  Céleri