

















## LUNDI 16/03


Betteraves aux pommes bio   




Salade piémontaise    




Carottes râpées bio mimosa   




Colin sauce béarnaise    




Blanquette de dinde  

Riz pilaf 





Brocolis bio   





Pont l'évêque aop   

Camembert bio   


Fromage Beaufort   


Fruits de saison

Gâteau à la crème de marron    

Éclair vanille    

## MARDI 17/03

Terrine de légumes     

Œuf mimosa    

Jambon Serrano  

Goulasch    


Jambon braisé sauce Madère    

Printanière de légumes 

Haricots beurre 

Saint Paulin bio   

Brie bio   

Saint Nectaire aop   

Fruits de saison

Riz au lait maison  

Compote de pommes bio 

Ananas

## MERCREDI 18/03

Taboulé  

Champignons à la grecque  

Tarte fromages maison    

Œufs grand mère bio     

Crumble de courgettes bio    

Poêlée lyonnaise 

Comté aop   




Yaourt nature bio et sucre   






Pot de glace "ferme de la Gautraie"  





Fruits de saison



Gâteau au Nutella      





## JEUDI 19/03





Radis beurre bio   


Salade de chou chinois     




Salade de pâtes italienne    





Rôti de porc au miel  




Filet de lieu sauce agrumes    

Coquillettes au beurre bio    




Poêlée quatre légumes 







Emmental bio   




Sainte Maure aop    

Morbier aop   

Fruits de saison


Yaourt fermier aux fruits   


Tartelette à la myrtille      




Cheesecake   


## VENDREDI 20/03



### Menu chinois


Nem à la volaille 




Samoussa aux légumes  




Sauté de porc au caramel   




Crevettes sautées ail et citron vert  

Riz cantonnais   

Chou braisé  



Yaourt nature bio et sucre   


Babybel bio   


Morbier aop   


Litchis au sirop


Fruits de saison

Crème aux œufs à l'amande amère   


 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 16/03	MARDI 17/03	MERCREDI 18/03	JEUDI 19/03	VENDREDI 20/03
<p>Salade chou lardon emmental </p> <p>Tarte aux trois fromages </p> <p>Tortis bio au saumon   </p> <p>Salade verte, accompagnement </p> <p>Vache qui rit bio </p> <p>Compote bio </p> <p>Fruits de saison</p>	<p>Rillettes de Tours   </p> <p>Saucisse de Francfort</p> <p>Églefin au coco et curry    </p> <p>Lentilles vertes bio   </p> <p>Carottes Vichy </p> <p>Yaourt nature bio et sucre </p> <p>Fruits de saison</p> <p>Beignet donut   </p>	<p>Consommé vermicelles   </p> <p>Dos de cabillaud sauce Dugléré   </p> <p>Nuggets de poulet </p> <p>Chou-fleur sauté  </p> <p>Purée mousseline  </p> <p>Gouda bio </p> <p>Fruits de saison</p> <p>Chausson aux pommes  </p>	<p>Filet de maquereaux au vin blanc </p> <p>Escalope de dinde sauce chasseur    </p> <p>Poêlée forestière </p> <p>Mélange de céréales bio   </p> <p>Emmental bio </p> <p>Crème dorée  </p> <p>Fruits de saison</p>	

- 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

