

Lundi 1er Mars		Mardi 2 Mars		Jeudi 4 Mars		Vendredi 5 Mars	
Lundi 8 Mars		Mardi 9 Mars		Jeudi 11 Mars		Vendredi 12 Mars	
Jus de Pomme		 Maïs - betteraves		Coleslaw maison		Salade de haricots verts	
Jus d'orange		Salade mexicaine		Pamplemousse		Céleri rémoulade	
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes		Omelette		Rôti de veau		Coquiflette au saumon	
Yaourt aromatisé		Gratin de carottes		Beignets de choux fleurs		Brie	
Yaourt sucré		Crème dessert vanille		Rondelé		Tartare	
Fruit de saison au choix		Crème anglaise		Camembert à la coupe		Fruit de saison au choix	
		Navette		Crème dessert caramel			
				Flan caramel			
Lundi 15 Mars		Mardi 16 Mars		Jeudi 18 Mars		Vendredi 19 Mars	
Salade de pommes de terre parisienne		Pâté de campagne		Salade de pousses d'épinards et pommes granny 		Radis-Beurre	
Salade de blé parisienne		Cœuf dur mayonnaise				Chou chinois	
Cordon bleu		Spaghettis à la bolognaise		Parmentier de lentilles corail à la purée de carottes		Marmite du pêcheur	
Brocolis mornay		Brebicrème		Saint Môret		Semoule	
Fripons		Gouda				Six de Savoie	
Coulommiers à la coupe		Fruit de saison au choix		Gâteau de betteraves - chocolat Maison		Bûche de chèvre à la coupe	
Fruit de saison au choix						Cocktail de fruits au sirop	
						Ananas au sirop	
Lundi 22 Mars		Mardi 23 Mars		Jeudi 25 Mars		Vendredi 26 Mars	
Scarole		Salade de penne andalouse		Salade de boulgour		 Tapenade sur toast	
Pamplemousse		Pois chiches en salade		Salade de pommes de terre marco polo		Cœur de palmier	
Potée à la tarbaïse (sauce de Toulouse et haricots blancs à la tomate)		Filet de merlu sauce maître d'hôtel		Poulet rôti		Dahl de lentilles	
		Poêlée de légumes Frais (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)		Haricots verts persillés		 Riz	
Tomme blanche		Kiri		Petit suisse aromatisé		Chantaillo	
Fromage fouetté		 Pont l'évêque à la coupe		Petit suisse sucré		Emmental à la coupe	
Flan vanille		Fruit de saison au choix		Compote de pommes du Vigan (poche)		Fruit de saison au choix	
Liégeois vanille							
Lundi 29 Mars		Mardi 30 Mars		Jeudi 1er Avril		Vendredi 2 Avril	
Mélange de crudités et dés de brebis (salade, choux rouges, maïs)		 Salade de farfalles aux légumes		Laitue		Salade de Maïs-thon	
Feuilles d'épinards et dés de brebis		Taboulé		Coleslaw maison		Salade de lentilles à l'échalote	
Emincé de bœuf mexicain		Wok de riz et pois chiches		Emincé de porc sauce au miel		Bâtonnets de colin	
Pommes noisettes		aux carottes		Patates douces		Purée de légumes	
		Boursin		Tartare		Fromage fouetté	
		Bûche de chèvre à la coupe		Edam		Coulommiers à la coupe	
Fromage blanc aromatisé		Fruit de saison au choix		Mousse au chocolat		Gâteau à la noix de coco Maison	
Fromage blanc nature (seau) et sucre				Crème dessert chocolat			

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, labellisé IGP.

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

 Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou à 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 !