

Menus du midi

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !



	Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrées	Macédoine de légumes 9 10 Salade verte Nems	Rosette 6 Carottes râpées -合 Salade de haricots rouge -合 Salade verte	Pizza 5 6	Salade d'endives vinaigrette -合 Jambon blanc Salade de lentilles  -合	Croque Monsieur 5 6 Salade verte Brocolis en salade -合 
Plats principaux et garnitures	Escalope de porc grillée  Fricadelle de bœuf à la sauce forestière 5 6 10 Poêlée de légumes verts Riz pilaf	Rôti de veau au jus  -合 Nuggets de poisson 4 5 6 9 11 Chou-fleur  Frites	Steak haché Pommes de terre röstis Endives braisées 6	Pilon de poulet aux herbes Paleron de bœuf braisé au vin rouge et épices  -合 Haricots verts persillés  Pennes au beurre	Blanquette de poisson -合 6 11 13 Dofish de colin 5 11 Poêlée de légumes ratatouille Purée de pommes de terre 6
Laitages et desserts	Emmental  Yaourt nature sucré  6 Compote de pommes  6 Fruits de saison	Goudoulet de vache  6 Yaourt nature sucré 6 Fruits au sirop Liégeois chocolat 6	Plateau de fromage 6 Ile flottante 6 10	Kiri  6 Yaourt velouté  6 Compote de pommes  6 Cookies au chocolat 5 6 10 13	Gouda 6 Yaourt nature sucré 6 Salade de fruits de saison Fruits de saison

Menus du soir

Le chef et son équipe vous souhaitent un bon appétit !

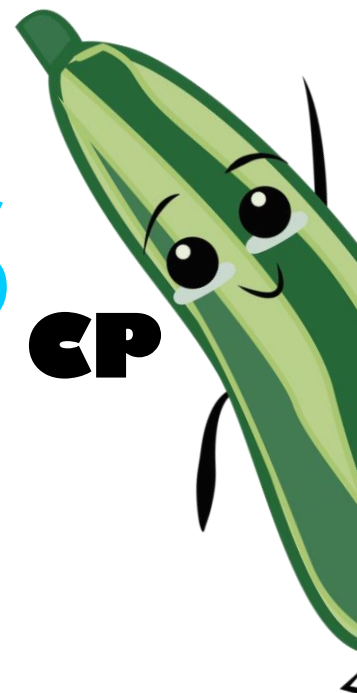


	Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars
Entrées	Terrine de légumes 2 6 10	Salade verte	Céleri rémoulade 2 9 10	Salami 6
Plats principaux et garnitures	Calamar à la romaine 1 5 6 10 Semoule 5 Julienne de légumes 2	Feuilleté jambon et emmental Courgettes sautées 	Pâtes carbonara  5 6 10 Tomates provençales  5	Quiche lorraine 5 6 10 Printanière de légumes
Laitages et desserts	Camembert 6 Crème caramel 6	Faisselle de vache  6 Salade de fruits de saison	Tommette de brebis  6 Gaufre bruxelloise 5 10	Tomme de montagne grise  6 Mousse de framboises  6



Menus

Maternelle et CP



<u>LUNDI</u> <u>9 MARS</u>	<u>MARDI</u> <u>10 MARS</u>	<u>JEUDI</u> <u>12 MARS</u>	<u> VENDREDI</u> <u>13 MARS</u>
Macédoine de légumes 9 10 Fricadelle de bœuf à la sauce forestière 6 Riz pilaf Yaourt nature sucré 6 Fruits au sirop	Carottes râpées 6 Rôti de veau au jus 6 Chou fleur AB Goudoulet de vache Gérentes 6 Liégeois au chocolat 6	Salade verte Pilon de poulet aux herbes Pennes au beurre Kiri AB 6 Cookies au chocolat 5 6 10 13	Croque Monsieur 5 6 Dofish de colin 5 11 Poêlée de légumes ratatouille Petit suisse aromatisé 6 Fruits de saison



Les menus sont susceptibles d'évoluer en fonction des arrivages et des mesures anti-gaspillage de la cuisine.
*Chaque recette avec un label peut contenir un ou plusieurs produits labellisés

Labels

-  : Label Rouge
-  : BIO
-  : AOC
-  : AOP
-  : IGP
-  : STG
-  : HVE
-  : Pêche Durable
-  : MSC
-  : RUP
-  : Produit de la ferme
-  : Issu du commerce équitable

-  : Local
-  : Bleu Blanc Coeur
-  : VBF
-  : VPF
-  : Circuit court
-  : Durable
-  : Volaille Française
-  : Fait maison

Origines

Bœuf et veau : Loire

Allergènes

- 1 : Arachide
- 2 : Céleri
- 3 : Fruits à coque
- 4 : Crustacés
- 5 : Gluten
- 6 : Lait
- 7 : Lupin
- 8 : Mollusques
- 9 : Moutarde
- 10 : Oeuf
- 11 : Poisson
- 12 : Sésame
- 13 : Soja
- 14 : Sulfites

Les labels, les origines et les allergènes sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.