

LUNDI 06 MARS 2023

Betteraves, chou rouge et olives noires

Fricassé de veau Bio    
moutarde et estragon

Blé doré  
Port Salut

Yaourt aromatisé fruits rouge local 

MARDI 07 MARS 2023

Pâté en croûte de volaille

Ravioli au bœuf

Lasagne de légumes

Mimolette

Orange

MERCREDI 08 MARS 2023

Salade verte locale 

Agneau local   aux petits légumes

Purée de carottes crémée

Samos

Fromage blanc aux fruits

JEUDI 09 MARS 2023



Pamplermousse et sucre

Omelette nature Bio  

Macaronis Bio  à la tomate

Vache qui rit

Purée de pommes poires Bio 

VENDREDI 10 MARS 2023

Taboulé

Poisson pané et citron

Epinards Bio  à la béchamel

Cantal AOP  

Pomme locale 

ORIGINES

\*Veau Bio : Veau Bio Primeur des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

origines:

\*Agneau : « Anyell de Pays » France Occitanie

**LUNDI 13 MARS 2023**

Chorizo artisanal et cornichon  
Colin en sauce bonne femme  
Purée crécy  
Bonbel  
Clémentine

**MARDI 14 MARS 2023**

Salade de de pommes de terre au thon  
Escalope dinde Label Rouge    
sauce basquaise  
Haricots verts persillés  
Rondelé nature  
Kiwi local 

**MERCREDI 15 MARS 2023**

Taboulé Bio   
Aiguillettes de poulet  à l'alsacienne  
Beignets de salsifis  
Chavroux  
Crème dessert chocolat Bio 

**JEUDI 16 MARS 2023**



Endives, noix et dés de mimolette  
Dahl de lentilles Bio  et petits pois  
Riz parfumé 2/3  
Camembert  
Yaourt aromatisé vanille Bio 

**VENDREDI 17 MARS 2023**

Salade verte locale   
Bœuf Bio local    cocotte façon  
Grand-Mère  
Semoule Bio   
Gouda  
Tarte flan pommes frais

**ORIGINES**

\*Colin : Pollachius virens, pêché par chaluts, Atlantique Nord-Est (FAO 27)  
\*Dinde : Né, élevé, abattu et transformé en France  
\*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France  
\*Bœuf Bio : Bœuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

**LUNDI 20 MARS 2023**

Salade sombrero
   
 Rôti d'agneau Label Rouge  au curry
   
 Blé Bio  aux petits légumes
   
 Emmental
   
 Banane RUP 

**MARDI 21 MARS 2023**

Roulé au fromage
   
 Hoki à l'américaine
   
 Petits pois à l'échalote
   
 Gouda Bio  
  
 Poire

**MERCREDI 22 MARS 2023**

Céleri rémoulade
   
 Cuisse de poulet grillée 
  
 Purée de pommes de terre
   
 Rondelé aux noix de Dordogne
   
 Orange

**JEUDI 23 MARS 2023**



Œuf dur  et salade verte locale 
  
 Céréales gourmandes Bio  et pois chiches
   
 Bio 
  
 Tajine de légumes Bio 
  
 Mimolette
   
 Flan vanille nappé caramel Bio 

**VENDREDI 24 MARS 2023**

Carottes râpées Bio  et miettes de surimi au
   
 Pamplousse et sucre
   
 Pennes Bio  à la carbonara
   
 Pennes
   
 Brie
   
 Yaourt brassé fraise Bio 

**ORIGINES**

\*Hoki : Macrurus novaezelandiae, pêché par chaluts, Océan Pacifique Sud-Ouest (FAO 81)

\*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France

**LUNDI 27 MARS 2023**

**Radis et beurre**

**Axoa de Vedell IGP**



**Riz Bio créole**



**Société crème**

**Yaourt nature sucré Bio**



**MARDI 28 MARS 2023**

**Salade de lentilles et dés de brebis**  
**Aiguillettes de poulet sauce chasseur**

**Carottes Bio** à la crème



**Vache qui rit**

**Pomme locale**



**MERCREDI 29 MARS 2023**

**Salade de coquillettes Bio** à la catalane



**Poisson meunière**

**Poêlée légumes champignons**

**Kiri**

**Tarte au chocolat**

**JEUDI 30 MARS 2023**



**Avocat, dés d'emmental**

**et salade verte locale**



**Lasagnes aux légumes cuisinés mozzarella**

**basilic Bio**



**Oeuf dur**

**Crème dessert vanille Bio**



**VENDREDI 31 MARS 2023**

**Jambon blanc et cornichon**  
**Merlu sur julienne de légumes**  
**Ratatouille et pommes de terre**  
**Camembert**  
**Orange**

**ORIGINES**

\*Vedell IGP : Vedell IGP des Pyrénées Catalanes, France Occitanie (Roussillon et Cantons limitrophes)

\*Poulet : Né, élevé, abattu et transformé en France