

LUNDI 04 MARS 2024

Chorizo local  et cornichon
 *Veau Bio   marengo
 Poêlée rustique
 Cantal AOP  
 Clémentine

MARDI 05 MARS 2024

Coleslaw
 Raviolis VBF 
 Chavroux
 Purée de pommes pêches Bio 

MERCREDI 06 MARS 2024

Taboulé Bio 
 *Escalope de dinde  sauce hollandaise
 Haricots verts Bio persillés 
 Crème dessert vanille
 Poire locale 

JEUDI 07 MARS 2024



Salade verte locale  et œuf dur Bio 
 Chili sin carne
 Riz parfumé
 Fromage blanc aux fruits

VENDREDI 08 MARS 2024



*Colin sur julienne de légumes
 Jeunes carottes et pommes de terre
 persillées
 Six de Savoie
 Kiwi Bio local   

ORIGINES

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

*Dinde : Née, élevée, abattue et transformée en France

LUNDI 11 MARS 2024

Salade verte locale  et croûtons
 *Merlu sur lit de poireaux
 Blé Bio doré 
 Yaourt aux fruits

MARDI 12 MARS 2024



Salade haricots vert coupés et thon
 Pennes Bio  à la carbonara et râpé
 Mousse au chocolat
 Pomme Bio locale   

MERCREDI 13 MARS 2024

Salade de coeur de palmier, maïs, olives
 *Hoki à l'américaine
 Beignets de salsifis
 Kiri
 Liégeois vanille

JEUDI 14 MARS 2024



Pamplemousse Bio  
 Galette de blé mozzarella
 Gratin de chou-fleur
 Vache qui rit
 Tarte aux pommes

VENDREDI 15 MARS 2024

Rôti d'agneau Label Rouge  sauce brune
 Purée de potiron Bio  crémée
 Cantal AOP  
 Poire locale 

ORIGINES

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)

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

LUNDI 18 MARS 2024

Tarte au fromage
 Saucisse grillée
 Petits pois au jus

Kiwi Bio local   


MARDI 19 MARS 2024

Rôti de dinde Label Rouge  sauce
 forestière
 Gratin de duo de courgettes et pommes de
 terre

St Nectaire AOP  

Clémentine Bio  

MERCREDI 20 MARS 2024

Salade verte locale 
 Aiguillettes de poulet au jus
 Purée de pommes de terre

Carré frais Bio  

Mousse au chocolat

JEUDI 21 MARS 2024





Coleslaw et dés de mimolette
 Bolognaise de lentilles
 Pipe rigate
 Pêche au sirop sauce fruits rouges

VENDREDI 22 MARS 2024

MENU À THÈME: FENOUIL LOCAL 

Carottes râpées Bio  

Blanquette de *Merlu au fenouil local  ou

Curry de *Merlu au fenouil local 




Riz Bio créole 

Yaourt sucré




ORIGINES

*Merlu : Merluccius productus, pêché par chaluts, Pacifique Nord-Est (FAO 67) / Merluccius hubbsi, pêché par chaluts, Atlantique Sud-Ouest (FAO 41)



LUNDI 25 MARS 2024

Salade verte locale  et noix
*Bœuf Bio   Bourguignon
Haricots blancs tomates
Crème dessert chocolat

MARDI 26 MARS 2024

*Cuisse de poulet grillée 
Poêlée ratatouille et pommes de terre
Cantafrais
Clémentine Bio  

MERCREDI 27 MARS 2024



Salade sombrero
Rôti de dinde Label Rouge  sauce
normande
Flan de courgettes Bio  au pesto
Bonbel
Petit suisse sucré
Plumeti vanille

JEUDI 28 MARS 2024



Omelette nature Bio 
Purée de brocoli
Emmental Bio  
Pomme HVE locale  

VENDREDI 29 MARS 2024

Coleslaw
*Hoki sauce dugléré
Semoule Bio 
Yaourt pêche local 

ORIGINES

*Boeuf Bio: Boeuf Bio Fleuron des Montagnes Pyrénéennes, France Occitanie

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

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