



lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
	Salade verte BIO Salade de crudités BIO	Potage de légumes BIO M	Carottes râpées BIO L M + emmental Chou rouge râpé BIO L M + emmental	
Parmentier de poisson polenta carotte MSC (PLAT DURABLE)	Emincé volaille BIO dijonnaise Pâtes coquillettes 1/2 complètes BIO	Filet de lieu FRAIS MSC sauce curry Brocolis braisés	Haricots rouges sauce chili Riz créole	Rôti de bœuf BIO au jus Petits pois BIO saveur du jardin
	Pâtes 1/2 complète BIO base New Delhi (plat végé complet)			Poisson blanc gratiné au fromage Petits pois BIO saveur du jardin
Camembert BIO Carré BIO	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé BIO banane		LE JOUR DU Végé	Gouda BIO Emmental BIO
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Clafoutis aux cerises M	Purée de pommes miel BIO M	Fruit de saison Fruit de saison
	Vinaigrette traditionnelle au basilic		Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



lundi 10 mars 2025	mardi 11 mars 2025	mercredi 12 mars 2025	jeudi 13 mars 2025	vendredi 14 mars 2025
<p>Salade de betteraves</p> <p>LE JOUR DU Végé</p> <p><i>Végé</i></p> <p>Riz IGP et Jambalaya (haricots rouge, paprika, cumin, carottes, poivrons, tomates, oignons) <i>(plat complet)</i></p>	<p>Filet de limande meunière Gnocchetti Sardi BIO</p>	<p>Sauté de veau BIO blanquette Mélange légumes haricots plats</p> <p>Poisson blanc crumble pain d'épice Mélange légumes haricots plats</p>	<p>NOS ANIMATIONS AUX 4 COINS DU GOUT</p> <p>Poulet rôti tajine Semoule BIO et légumes couscous BIO</p> <p>Couscous au colin Semoule BIO et légumes couscous BIO</p> <p>Yaourt nature en seau BIO locale + Banane BIO & miel</p>	<p>Salade verte BIO + mimolette Chou blanc râpé BIO L + mimolette</p> <p>Emincé de volaille BIO sauce basquaise Purée de pdt BIO carottes BIO</p> <p><i>Végé</i></p> <p>Omelette BIO Purée de pdt BIO carottes BIO</p>
<p>Yaourt vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre</p>	<p>Cantal AOP Pont l'évêque AOP</p>	<p>Camembert BIO Tomme BIO</p>	<p>Yaourt nature en seau BIO locale + Banane BIO & miel</p>	<p>Coupelle purée pomme abricot BIO Coupelle purée pommes BIO</p>
<p>Vinaigrette tradi échalote</p>	<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Cake à la mangue M</p>	<p>Vinaigrette M</p>	<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



lundi 17 mars 2025	mardi 18 mars 2025	mercredi 19 mars 2025	jeudi 20 mars 2025	vendredi 21 mars 2025
Salade de crudités BIO Pomelo BIO et sucre		Céleri râpé BIO + mimolette Radis râpé + mimolette		Carotte râpées BIO L M (LEG) Salade composée BIO
Boulgour aux légumes 4 épices BIO (plat végété complet)	Colombo de poisson MSC Riz (PLAT DURABLE)	Rôti de veau LR sauce navarin Carottes BIO à l'ail	Hachis parmentier M BIO (plat complet) Salade verte BIO	Filet de colin meunière FRAIS MSC Macaroni 1/2 complète BIO + emmental
Steak de colin MSC sauce waterzoï Carottes BIO à l'ail		Hachis lentilles tomate BIO (plat végété complet) Salade verte BIO		
LE JOUR DU Végé	Edam BIO Tomme BIO	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt BIO brassé banane	Cantal AOP Saint Nectaire AOP	
Crème dessert chocolat BIO Crème dessert à la vanille BIO	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Caké praline rose M	Purée de pommes verveines
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote		Vinaigrette m	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette



Production locale



Produits **BIO**



Bleu blanc cœur



Nouvelles recettes



Appellation d'Origine Protégée



Viande racée



Label Rouge



Pêche responsable



Appellation d'origine contrôlée



Indication Géographique Protégée



Spécialité du chef



Viande d'origine Française



Plat végétarien



lundi 24 mars 2025	mardi 25 mars 2025	mercredi 26 mars 2025	jeudi 27 mars 2025	vendredi 28 mars 2025
 Potage courgette BIO M + emmental			Salade de mâche et betteraves Salade coleslaw	 Salade verte BIO + emmental Carotte râpées BIO L M (LEG) + emmental
 Esc de porc LR sauce blanquette Haricots verts BIO à la ciboulette	 Colin napolitain MSC Frites au four (dosette ketchup mayonnaise)	Saucisse de Toulouse BIO Spirales BIO	Dahl de lentilles pois chiches Riz créole 	 Sauté de bœuf BIO au miel beurre Haricots
 Pavé de merlu huile parfumée curry Haricots verts BIO à la ciboulette		 Spirales à la méditerranéenne BIO (plat végé complet)		 LE JOUR DU
	Edam BIO Pont l'évêque BIO	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt vanille BIO		
Fruit de saison Fruit de saison	 Coup purée pomme-banane BIO Coup purée pomme fraise cassis BIO	 Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Gélifié vanille Gélifié chocolat	 Moelleux myrtilles citron M
			Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	Vinaigrette traditionnelle ciboulette

Production locale

Produits **BIO**

Bleu blanc cœur

Nouvelles recettes

Appellation d'Origine Protégée

Viande racée

Label Rouge

Pêche responsable

Appellation d'origine contrôlée

Indication Géographique Protégée

Spécialité du chef

Viande d'origine Française

Plat végétarien



lundi 31 mars 2025	mardi 1 avril 2025	mercredi 2 avril 2025	jeudi 3 avril 2025	vendredi 4 avril 2025
<p>Concombres BIO Salade de tomates BIO</p>	<p>LE JOUR DU </p>	<p>Crêpe au fromage</p>	<p> Salade verte Bio Radis et beurre</p>	<p> Carotte râpées BIO L M & emmental cube</p>
<p> Colin gratiné au fromage MSC Petits pois BIO à la lyonnaise</p>	<p>Blé à l'italienne BIO (plat végété complet)</p>	<p>Steak haché BIO Chou-fleur BIO saveur soleil</p>	<p>Boulettes d'agneau sauce navarin Haricots verts BIO aux parfums du jardin</p>	<p>Sauté de veau BIO sauce olives Pommes lamelles vapeur</p>
<p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt vanille BIO</p>	<p>Carré BIO Tomme BIO</p>	<p> Pavé de merlu huile gingembre Chou-fleur BIO saveur soleil</p>	<p>Boulettes de soja tomate basilic Haricots verts BIO aux parfums du jardin</p>	<p>Pdt lentilles provençale (plat végété complet)</p>
<p>Yaourt nature BIO et sucre Yaourt vanille BIO</p>	<p>Carré BIO Tomme BIO</p>	<p></p>	<p></p>	<p></p>
<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Fruit de saison Fruit de saison</p>	<p>Gateau au chocolat maison & crème anglaise</p>	<p>Purée de pomme BIO M</p>
			<p>Vinaigrette traditionnelle à l'échalote</p>	<p>Vinaigrette traditionnelle ciboulette</p>

- Production locale
- Produits **BIO**
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Végé
-
-



lundi 7 avril 2025	mardi 8 avril 2025	mercredi 9 avril 2025	jeudi 10 avril 2025	vendredi 11 avril 2025
 Salade de blé BIO parisienne + mimolette	 Concombres BIO vinaigrette Salade de crudités BIO			 Pomelo BIO et sucre Salade de tomates
 Filet de Lieu noir FRAIS MSC sétoise Courgettes BIO béchamel	Bolognaise de bœuf Pate 1/2 complète BIO + emmental 	 Escalope de poulet LR au basilic Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Rôti de veau LR basquaise Carottes BIO L braisées 	 Riz aux haricots rouges petits pois BIO (plat végé complet)
	 Pâtes coquillettes 1/2 complètes BIO à l'égréné + emmental (plat végé complet) 	Omelette nature BIO Purée de chou-fleur et pommes de terre	 Steak de colin bourride Carottes BIO L braisées 	<div style="border: 1px solid green; padding: 5px; display: inline-block;"> LE JOUR DU </div>
	Yaourt des bas Vignon sur lit de fruits 	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt BIO brassé banane 	Tomme BIO Gouda BIO 	
Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO 		Fruit de saison Fruit de saison	Moelleux garniture framboise M 	Gélifié chocolat Flan nappé caramel
	Vinaigrette traditionnelle au basilic			Vinaigrette traditionnelle ciboulette

- Production locale
- Viande racée
- Spécialité du chef

- Produits **BIO**
- Label Rouge
- Viande d'origine Française

- Bleu blanc cœur
- Pêche responsable
- Plat végétarien

- Nouvelles recettes
- Appellation d'origine contrôlée

- Appellation d'Origine Protégée
- Indication Géographique Protégée



lundi 14 avril 2025	mardi 15 avril 2025	mercredi 16 avril 2025	jeudi 17 avril 2025	vendredi 18 avril 2025
Salade verte BIO Salade de crudités BIO	LE JOUR DU		Cake méditerranéen M	
Pavé de merlu à l'huile parfumée au gingembre MSC Blé BIO	Tortelloni Pomodoro Mozzarella BIO à la tomate basilic (plat végétarien complet)	Poulet rôti BIO Spirales BIO	Sauté de bœuf BIO au jus Ratatouille BIO	Escalope de porc LR charcutière Pôlée légume BIO saveur jardin
		Filet de limande meunière MSC Spirales BIO	Hoki pané MSC Ratatouille BIO	Pavé de colin napolitain Pôlée légume BIO saveur jardin
Yaourt entier vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre	Carré de l'est BIO Tomme BIO	Edam BIO Gouda BIO		Saint Nectaire AOP Paint l'évêque AOP
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO	Coup. purée pomme fraise cassis BIO Coupelle de compote de pommes BIO	Smoothie mangue vanille M	Fruit de saison Fruit de saison
Vinaigrette traditionnelle à l'échalote				

- Production locale
- Produits **BIO**
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien



lundi 21 avril 2025	mardi 22 avril 2025	mercredi 23 avril 2025	jeudi 24 avril 2025	vendredi 25 avril 2025
		Concombres BIO vinaigrette Carottes râpées BIO L M	Betteraves BIO Salade de Haricots verts BIO	
	 Boulgour aux lentilles maïs BIO <i>(plat végé complet)</i>	Saucisse de Toulouse BIO Courgettes BIO en béchamel	Steak haché BIO Pommes rissolées	Poisson mariné au thym MSC Papillons BIO
FERIE		Calamars à la romaine Courgettes BIO en béchamel	Pavé de merlu sauce huile d'olive et citron Pommes rissolées	
	Carré frais BIO Camembert BIO	Yaourt nature BIO et sucre Yaourt brassé banane BIO		Saint Nectaire AOP Cantal AOP
	Fruit de saison BIO Fruit de saison BIO		Liégeois au chocolat Liégeois à la vanille	Fruit de saison Fruit de saison
		Vinaigrette m	Vinaigrette traditionnelle à l'échalote	

- Production locale
- Produits **BIO**
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien



lundi 28 avril 2025	mardi 29 avril 2025	mercredi 30 avril 2025	jeudi 1 mai 2025	vendredi 2 mai 2025
		 Chou rouge râpé BIO L Cèleri rave BIO rémoulade		 Carottes râpées BIO L M Chou blanc râpé BIO M
 Steak de Colin setoise MSC Epinards BIO à la béchamel	 Semoule à l'andalouse BIO (<i>plat végété complet</i>)	 Sauté d'agneau LR sauce navarin Gnocchetti sardi BIO L		 Chicken wings LR Frites au four
		Omelette BIO Gnocchetti sardi BIO L	FERIE	 Nuggets de blé Frites au four
Camembert BIO Brie BIO	 Yaourt BIO L seau fraise	Yaourt vanille BIO Yaourt nature BIO et sucre		
Clafoutis pêches M	Fruit de saison Fruit de saison			Gélifié chocolat Gélifié vanille
		Vinaigrette m		Vinaigrette traditionnelle ciboulette

- Production locale
- Produits **BIO**
- Bleu blanc cœur
- Nouvelles recettes
- Appellation d'Origine Protégée
- Viande racée
- Label Rouge
- Pêche responsable
- Appellation d'origine contrôlée
- Indication Géographique Protégée
- Spécialité du chef
- Viande d'origine Française
- Plat végétarien