

Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09 Du 01 mars au 05 mars C7 S1	Menu de Reprise Betteraves Vinaigrette Raviolis Six de Savoie Fruit BIO SV : Pâtes au Fromage Pain BIO	Salade Verte et Croûtons Rôti de Bœuf BIO Sauce Moutarde Petit Pois BIO et Carottes BIO Yaourt Brassé Nature + Sucre Gaufre au Chocolat SP/SV : Petit Pois BIO et Carottes BIO sans Viande	Céleri Rémoulade Spaghetti Carbonara Yaourt à la Vanille BIO SP : Carbonara de Dinde SV : Spaghetti Crème Champignon G : Pain/Chocolat/ Petits Suisse Sucrés	Menu Végétarien Salade de Riz Omelette aux Oeufs BIO Epinard Béchamel Coulommiers Kiwi	Pâté de Campagne BIO Filet de Poisson Façon Meunière Purée de Carottes BIO Vache qui Rit Liégeois au Chocolat SP : Pâté sans Porc
Semaine 10 Du 08 mars au 12 mars C7 S2	Duo Carottes et Courgettes Râpées Carbonnade de Bœuf BIO Farfalles Emmental Râpé BIO Poire SP: Carbonnade de Bœuf sans Lardons	Menu Végétarien Pizza Végétarienne Lasagnes aux Aubergines Tomme de Vache BIO Crème Dessert Vanille Pain BIO	Salade d'Endives et Féta Tajine d'Agneau Gnocchi Pomme BIO G : Compote/Madeleine	Pamplemousse et Sucre Parmentier de Saumon Petit Suisse Aromatisé BIO Spéculos	Potage Saint-Germain (Pois BIO) Piccatas de Poulet Tortilla de Blé Poêlée de Légumes TexMex Fromage Blanc BIO + Sucre SP/SV : Potage Saint-Germain sans Lardons
Semaine 11 Du 15 mars au 19 mars C7 S3	Menu Végétarien Taboulé (Semoule BIO) Quiche aux 3 Fromages Méli-Mélo de Haricots (Haricots verts BIO) Flan BIO	Chifonnade d'Iceberg Tartiflette (PDT BIO) Saint-Moret Orange BIO SP/SV : Tartiflette sans Viande	Salade de Blé Steak Haché de Bœuf BIO au Thym Carottes BIO à la Crème Yaourt Nature Sucré Crumble aux Pommes G : Pain/Vache qui rit/Pomme	Concombre Sauce Bulgare Rouille de Seiche Riz Créole Camembert BIO Banane Pain BIO	Croissillon à l'Emmental Chipolatas Jardinière de Légumes BIO Edam Ananas BIO SP : Poulet LR
Semaine 12 Du 22 mars au 26 mars C7 S4	Radis Beurre Spaghetti aux Fruits de Mer Petit Billy Pomme BIO	Tarte salée de Saison Colombo de Poulet Boulgour BIO Yaourt Fermier Aromatisé SV : Boulgour BIO sans Viande	Salade de Pois Chiche BIO et Dés de Tomate Sauté de Veau aux Olives Courgettes BIO au Gratin Emmental Poire G : Yaourt NS/ Chausson aux pommes	Carottes Râpées BIO Paëlla Garnie Petit Suisse Nature Sucré Moëlleux Coco SV : Paëlla sans Viande	Menu Végétarien Crème Dubarry (Chou-fleur BIO) Flan aux Pommes de Terre Ratatouille Cantal BIO Kiwi Pain BIO

SV : Sans Viande - SP : Sans Porc - PL : Produit Local - LR : Label Rouge - AOP : Appellation d'Origine Contrôlée - SdEF : Sud de France - BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique

MSC : Ecolabel Pêche durable - VBF : Viande Bovine Française

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements