

LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 4 au 8 mars 2024

LUNDI



















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

 <p>Carottes bio râpées vinaigrette</p>	 <p>Radis beurre</p>		 <p>Salade verte</p>	 <p>Roulade de surimi mayonnaise</p>
<p>Quenelles natures sauce tomate</p>	 <p>Filet de merlu sauce aurore</p>		  <p>Bio boulettes de bœuf (sans viande : boulettes de soja)</p>	<p>Sauté de volaille au jus (sans viande : omelette)</p>
<p>Riz bio créole</p>	 <p>Haricots verts sautés</p>		 <p>Pâtes fusilli bio</p>	 <p>Gratin de poireaux pommes de terre</p>
 <p>Saint Nectaire AOC</p>	<p>Yaourt aromatisé</p>		<p>Fromage frais Petit moulé</p>	<p>Camembert</p>
<p>Ananas au sirop</p>	<p>Mini choux pâtissiers</p>		 <p>Fruit de saison bio</p>	 <p>Compote de pommes bio</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

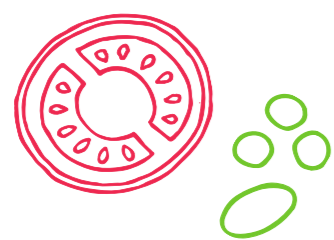


Pêche Responsable



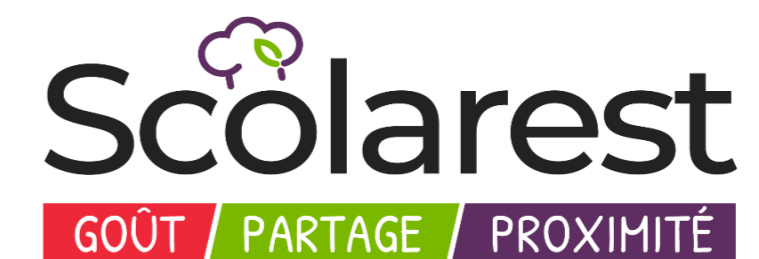
Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 11 au 15 mars 2024



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Taboulé oriental bio

Salade Coleslaw bio

Betteraves bio vinaigrette

Céleris bio rémoulade

Bœuf bourguignon
(sans viande : émincé végétal façon tajine)

Saucisses de Francfort*
(sans viande : bio croque tofu provençal)

Tacos à la mexicaine
(galette tortilla + garniture végétale)

Poisson meunière

Carottes bio persillées

Purée de pommes de terre bio

Blé bio tomaté

Epinards bio à la crème

Fromage fondu Le carré

Coulommiers bio

Petit suisse sucré

Edam

Flan vanille nappé caramel

Fruit de saison bio

Fruit de saison bio

Gâteau cake au citron



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

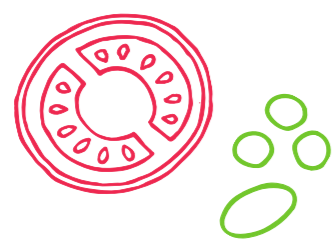


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 18 au 22 mars 2024



LUNDI



MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Haricots verts ravigote

Salade de pommes de terre



Chou blanc bio & raisin sec vinaigrette

Salade verte

Couscous légumes & pois chiches

Escalope de poulet (Label rouge) au jus
(sans viande : nuggets de blé)



Croziflette aux lardons*
(sans viande : croziflette au poisson)

Colin coco curry

Semoule bio

Courgettes à la provençale



Riz bio créole

Fourme d'Ambert AOP

Chanteneige bio

/

Petit suisse aromatisé

Fruit de saison bio

Mousse au chocolat



Compote pomme banane bio

Crêpe au sucre



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

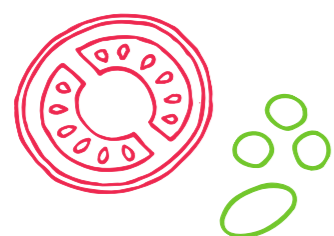


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE



Semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI



















MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI



 <p>Carottes bio râpées ciboulette</p>	 <p>Pâté de campagne* cornichon (sans viande : œuf mayonnaise)</p>	 	<p>Taboulé aux légumes</p>	  <p>Concombre bio bulgare</p>
 <p>Rôti de dinde jus aux herbes (sans viande : thon sauce niçoise)</p>	 <p>Poisson pané</p>		 <p>Sauté de bœuf bio aux olives (sans viande : omelette au fromage)</p>	 <p>Gnocchis gratinés sauce tomate</p>
 <p>Coquillettes bio</p>	 <p>Petits pois bio</p>		<p>Julienne de légumes</p>	
<p>Brie</p>	 <p>Cantal AOC</p>		<p>Fromage ail & fines herbes</p>	<p>Yaourt sucré</p>
<p>Cocktail de fruits</p>	 <p>Fruit de saison bio</p>		<p>Ile flottante</p>	<p>Gaufre liégeoise</p>



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

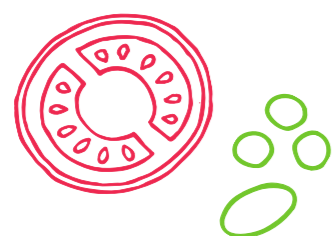


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 1er au 5 avril 2024



















LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

	 Céleris bio rémoulade 		 Salade maïs concombre bio 	 Radis beurre
 <i>Poisson d'avril !!!</i>	Tarte à la florentine (œuf, fromage beaufort, épinard)		 Rôti de porc* sauce moutarde (sans viande : pané végétal)	 Carry de poisson
	Haricots verts bio 		Lentilles	 Pommes vapeur
	/		Yaourt aromatisé	 Saint Nectaire AOC
	 Gâteau moelleux au chocolat		 Fruit de saison bio	Compote de pommes



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français

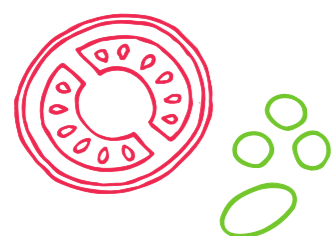


Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2



LE MENU DE LA SEMAINE

Semaine du 8 au 12 avril 2024

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Salade de riz bio

Salade verte

Pâté de foie* cornichon
(sans viande : surimi mayonnaise)

Salade mexicaine bio

Filet de poulet (Label rouge) au jus
(sans viande : bio steak de lentilles)

Boulettes de soja tomate basilic

Omelette

Tortellini au saumon

Carottes aux épices

Frites & ketchup

Epinards bio à la crème

Cantal AOC

Camembert

Yaourt sucré

Vache qui rit bio

Liégeois vanille

Fruit de saison bio

Gâteau brownie

Ananas frais bio



Agriculture Biologique Europe



Haute Valeur Environnementale (HVE)



Bœuf, volaille, porc français



Pêche Responsable



Appellation d'Origine Protégée (AOP)

CE2: Certification Environnementale Niveau 2