

Lundi 1er Mars		Mardi 2 Mars		Jeudi 4 Mars		Vendredi 5 Mars	
Lundi 8 Mars		Mardi 9 Mars		Jeudi 11 Mars		Vendredi 12 Mars	
		V Maïs - betteraves		Coleslaw maison			
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes		Omelette		Pamplemousse		Coquiflette au saumon	
Yaourt aromatisé		Gratin de carottes		Rôti de veau		Brie	
Yaourt sucré		Crème dessert vanille		Beignets de choux fleurs		Tartare	
Fruit de saison au choix		Crème dessert vanille		Crème dessert caramel		Fruit de saison au choix	
		Madeline		Flan caramel			
Lundi 15 Mars		Mardi 16 Mars		Jeudi 18 Mars		Vendredi 19 Mars	
		Pâté de campagne		Salade de pousses d'épinards et pommes granny V			
Cordon bleu		Spaghettis à la bolognaise		Parmentier de lentilles corail à la purée de carottes		Marmite du pêcheur	
Brocolis norman						Semoule	
Fripons						Six de Savoie	
Coulommiers à la coupe		Fruit de saison		Gâteau de betteraves - chocolat Maison		Bûche de chèvre à la coupe	
Fruit de saison au choix						Cocktail de fruits au sirop	
						Ananas au sirop	
Lundi 22 Mars		Mardi 23 Mars		Jeudi 25 Mars		Vendredi 26 Mars	
Scarole				Salade de boulgour		V	
Pamplemousse		Filet de merlu sauce maître d'hôtel		Salade de pommes de terre marco polo		Dahl de lentilles	
Potée à la tarbaise (sauce de Toulouse et haricots blancs à la tomate)		Poêlée de légumes Frais (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)		Escalope de poulet		 Riz	
		Kiri		Haricots verts persillés		Camembert à la coupe	
		 Pont l'évêque à la coupe		Compote de pommes du Vigan (poche)		Fruit de saison	
Flan vanille		Fruit de saison au choix					
Liégeois vanille							
Lundi 29 Mars		Mardi 30 Mars		Jeudi 1er Avril		Vendredi 2 Avril	
Mélange de crudités (salade, choux rouge, maïs)		V		Laitue			
Emincé de bœuf mexicain		Wok de riz et pois chiches aux carottes		Coleslaw maison		Bâtonnets de colin	
Pommes de terre à la boulangère		Boursin		Emincé de porc sauce au miel		Purée de légumes	
		Bûche de chèvre à la coupe		Patates douces		Fromage fouetté	
Fromage blanc nature		Fruit de saison au choix		Mousse au chocolat		Coulommiers à la coupe	
				Crème dessert chocolat		Gâteau à la noix de coco Maison	

NOS APPROVISIONNEMENTS

-  Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
-  Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
-  100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

-  Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
-  Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
-  Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
-  Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES



Jeudi
Au dessert,
le gâteau de betteraves chocolat fait maison !

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique
  IGP : Indication Géographique Protégée
  AOP : Appellation d'Origine Protégée
  Label Rouge
  Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

 Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats  Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.