

MENUS

MAT - Menu du 23 février au 27 février

Déjeuner

LUNDI 23/02

MARDI 24/02

MERCREDI 25/02

JEUDI 26/02

VENDREDI 27/02

Entrée

Salade coleslaw bio


Salade a l'emmental
bio

Coquille et carotte
en vinaigrette bio


Pamplemousse

Mousse de thon
mayonnaise et toast

Plat

Saute de poulet au
basilic

Curry de legumes

Jambon grille

Saute de boeuf aux
carottes bio


Spaghettis
carbonara


Garniture

Haricot beurre au
beurre

Fondue de poireaux

Polenta cremeuse

Fromage

Saint paulin bio


Camembert bio


Edam bio


Dessert

Riz au lait sauce
caramel maison bio


Fruit de saison

Fruit de saison

Flan a la vanille

Fruit de saison bio


* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



MENUS

MAT - Menu du 2 mars au 6 mars

Déjeuner

LUNDI 02/03

MARDI 03/03

MERCREDI 04/03

JEUDI 05/03

VENDREDI 06/03

Entrée

Potage de legumes
bio natura



Carotte rapée ail f
bio



Avocat creole

Quiche lorraine
bande 1kg

Plat

Emince de veau a la
creme

Lasagnes 3
fromages



Pizza oignons,
fromage et
champignons



Dos de colin lieu
sauce forestiere

Mignon de porc
dijonnaise



Garniture

Boulgour au beurre
bio



Salade bio



Coquille bio
beurre



Puree potiron ce2 et
puree flocon



Fromage

Brie bio



Cantal aop



Dessert

Fruit de saison

Mousse chocolat bio



Fruit de saison

Tarte aux fruits

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Quilibre



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée

TRANSFOOD

MENUS

MAT - Menu du 9 mars au 13 mars

Déjeuner

LUNDI 09/03

MARDI 10/03

MERCREDI 11/03

JEUDI 12/03

VENDREDI 13/03

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Crème de lentilles
bio au cumin



Tajine de poulet

Semoule bio aux
raisins

Camembert bio



Fruit de saison bio



Crêpe fromage

Cordon bleu

Carottes vichy ce2



Purée de pomme hve



Crudites de saison

Aiguillettes de blé
panées tomate
chevre



Penne bio beurre



Flan patissier aux
pommes

Salade de chou
rouge

Pain de colin
d'alaska



Epinards branches a
la crème
agriconfiance



Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Qulibre



Recette BIO



Vegetarien



Produit MSC



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Origine



Appellation d'origine protégée



Haute valeur environnementale (HVE)

TRANSFOURMET

MENUS

MAT - Menu du 16 mars au 20 mars

Déjeuner

LUNDI 16/03

MARDI 17/03

MERCREDI 18/03

JEUDI 19/03

VENDREDI 20/03

Entrée

Salade mais et oeufs

Plat

Pennes a la tomate bio

Garniture

Emince bœuf marine kentucky

Fromage

Polenta cremeuse bio

Dessert

Poire

Yaourt panache lit de fruit bio

Carotte rapee vinaigrette bio



Axoa de veau



Riz bio au beurre



St nectaire aop



Mignon de porc a la creme



Pdt vapeur maison fra



Brie bio



Banane bio



Tarte aux 4 fromages

Pane de colin d'alaska



Jardiniere de legumes

Creme renversee



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Produit MSC



Appellation d'origine protégée



MENUS

MAT - Menu du 23 mars au 27 mars

Déjeuner

LUNDI 23/03

MARDI 24/03

MERCREDI 25/03

JEUDI 26/03

VENDREDI 27/03

Entrée

Plat

Garniture

Fromage

Dessert

Salade coleslaw bio



Spaghetti bio
bolognaise aux
lentilles bio



Escalope dinde sce
forestiere



Jamb. grille a la sce
moutarde

Salade a l'emmental
bio

Dos de merlu aux
herbes



Salade de chou
rouge

Lasagnes a la
bolognaise



Feculent du jour

Coeur ble au beurre
hve



Carottes vichy ce2



Riz basmati bio



Batavia

Fourme d'ambert
aop



Camembert bio



Yaourt bio nature



Ananas

Tarte au citron

Salade de fruit frais
de saison



Crumble aux
pommes

Fruit de saison bio



* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *

e-Qilibre



Recette BIO



Fait maison



Viande bovine française



Haute valeur environnementale (HVE)



Certification environnementale de niveau 2 (CE2)



Appellation d'origine protégée

TRANSFOOD

MENUS

MAT - Menu du 30 mars au 3 avril

Déjeuner

	LUNDI 30/03	MARDI 31/03	MERCREDI 01/04	JEUDI 02/04	VENDREDI 03/04
Entrée	Salade de lentilles bio 		Terrine de saumon jardinier	Houmous a la betterave et au radis 	Feuillete fromage
Plat	Steak hache grille bio 	Emince bœuf marine maitre d'hotel	Cordon bleu volaille cuit 100g	Cannelloni epinards mozzarella emmental rape 	Filet hoki meuniere msc 
Garniture	Frites bio 	Aligot 	Brocolis persilles agriconfiance 	Salade feuille de chene	Chou fleur au persil bio 
Fromage		Yaourt nature bio origine 			
Dessert	Panna cotta 	Fruit de saison	Pomme dalinette bio 	Crumble pommes rhubarbe 	Yaourt a la myrtille bio 

* Menus proposés sous réserve de disponibilités des produits *



Recette BIO



Fait maison



Vegetarien



Produit MSC



Sans gluten



Origine



TRANS GOURMET