






Du 20 février au 31 mars 2023








	20 au 24 février	27 fév. au 03 mars	06 au 10 mars	13 au 17 mars
 <p><i>Lundi</i></p>	Carottes râpées BIO Cordon bleu de volaille Haricots verts BIO Cantal Flan caramel	Salade de pommes de terre Chou farci en sauce Mimolette Fruit	Salade coleslaw Blanquette de veau VBF Riz Bûche de chèvre Compote de pommes	Tarte au fromage Courgette farcie Tomme grise Compote/biscuits
<p><i>Mardi</i></p> 	MENU VEGE Chou-fleur Omelette Tortis 3 couleurs Carré Président Bugnes	MENU BIO Taboulé Steak haché façon bouchère VBF Trio de légumes anciens Camembert Crème dessert	Lentilles en salade Emincé de volaille aux épices Cardons /carottes Emmental Fruit	MENU BIO et VEGE Carottes râpées BIO Raviolis aux épinards BIO Yaourt nature BIO Fruit BIO
<p><i>Mercredi</i></p> 	Macédoine de légumes Tajine de poulet Tartare ail et fines herbes Fruit de saison	Carottes râpées Pâtes à la carbonara/jambon Rondelé Compote	Betteraves à l'échalotte Chipolatas au jus VPF Purée Chanteneige Mousse au chocolat	Salade de chou rouge Rôti de porc VPF Côtes de blettes Coulommiers Tarte au chocolat
 <p><i>Jeudi</i></p>	Salade verte Paleron VBF Purée Camembert BIO Compote de pommes /biscuits	Terrine de légumes Diots en sauce VPF Purée de pommes de terre Fromage blanc Galette au sucre	MENU VEGE Endives en salade Spaghettis bolo (lentilles) Yaourt Tarte normande	Surimi mayonnaise Cheeseburger Frites Carré Président Flan vanille
<p><i>Vendredi</i></p> 	Quiche lorraine Hoki sauce citron Quinoa aux légumes Cantafrais Fruit BIO	MENU VEGE Betteraves en salade Quenelles sauce tomate Riz Bûche de chèvre Fruit	Celeris rémoulade/œuf mimosa Fileté de poisson au cheddar Petits pois à la française Brie Fruit de saison	Céleris rémoulade Blanquette de poisson Riz aux légumes Tartare Fruit

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produits locaux**



Du 20 février au 31 mars 2023



	20 au 24 mars	27 au 31 mars		
 <p><i>Lundi</i></p>	<p>MENU VEGE Salade de choux Lasagnes ricotta/épinards Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>	<p>MENU BIO et VEGE Salade pâtes tomate basilic BIO Omelette BIO Carottes persillées BIO Brie BIO Fruit de saison BIO</p>		
<p><i>Mardi</i></p> 	<p>Betteraves BIO Fricadelle Coquillettes au beurre BIO Camembert BIO Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade coleslaw Blanquette de veau VBF Riz Vache qui rit Crème dessert</p>		
<p><i>Mercredi</i></p> 	<p>Pamplemousse Paleron VBF Haricots verts Petit suisse nature Tarte aux pommes</p>	<p>Jambon blanc / cornichons Paupiette de volaille en sauce Coquillettes St Nectaire Fruit de saison</p>		
 <p><i>Jeudi</i></p>	<p>Salade de céleris Couscous merguez/poulet Cantafrais Coupelle de fruits au sirop</p>	<p>Taboulé Rôti de porc au jus VPF Haricots verts Tendre bleu Fruit de saison</p>		
<p><i>Vendredi</i></p> 	<p>Salade verte Parmentier colin à la patate douce Fromage blanc Fruit</p>	<p>Salade verte/croûtons/gruyère Colin basquaise Blé Yaourt Choux framboise</p>		

VBF : viande bovine française / **VPF** : viande de porc français / **LF** : lapin français / **VF** : volaille française / **MSC** : pêche durable / **Légumes et fruits de saison** / **Produits locaux**