

FR
83.116.005
CE

Pour le mois de Mars 2025, Notre Chef de cuisine vous propose



LUNDI 3/03	4/03 Mardi Gras	MERCREDI 5/03	JEUDI 6/03	VENDREDI 7/03
Bolognaise végétale du Chef Coquillettes Fromage râpé Orange	Jambon blanc Purée de légumes du soleil Boisson : Ice tea Crêpe choco/noisette	Filet de poulet forestier PDT sautées maison Chanteneige Poire	Tomates/maïs en salade Cordon bleu Brocolis/choux f.persillés Crème dessert vanille	Filet de hocki au curry Riz pilaf Gouda Pomme
LUNDI 10/03	MARDI 11/03	MERCREDI 12/03	JEUDI 13/03	VENDREDI 14/03
Rosette* / beurre Raviolis au boeuf* Sauce basilic du Chef Râpé + Salade de fruits	Salade de pois chiche Nuggets de blé* Epinards du chef à la crème Banane	Rosbeef Polenta crémeuse du Chef Brie à la coupe Liégeois au chocolat	Tarte tomate/chèvre Roti de porc au jus Haricots verts sautés Yaourt nature sucré	Marmite du pêcheur Pommes de terre vapeur Edam à la coupe Ananas frais
LUNDI 17/03	MARDI 18/03	MERCREDI 19/03	JEUDI 20/03	VENDREDI 21/03
Poulet rôti émincé aux olives Potatoes Tomme à la coupe Clémentine	Chipolatas* grillées Petis pois / carottes au jus Vache qui rit Novly nappage caramel	Taboulé Tortillas* Piperade du chef Fromage blanc	Salade aldente Escalope viennoise* Courgettes à la béchamel Tarte aux pommes	Parmentier de poisson du Chef Petit suisse fruité Kiwi
MARDI 24/03	MARDI 25/03	MERCREDI 26/03	JEUDI 27/03	VENDREDI 28/03
Carottes rapées Boulettes* végétariennes Riz créole Mousse au chocolat	Blanquette de dinde Carottes vichy Cantadou nature Paris-brest	Surimi* / mayonnaise Carbonara du Chef Spaghettis Rapé + Orange	Mesclun Rosbeef Purée de PDT du Chef Compote de fruits	*Deviens le gardien de la Biodiversité! Océanette* Ratatouille Emmental coupe Banane

*Deviens le gardien de la BIODIVERSITE : j'économise l'eau, je préserve les insectes et je réduits les déchets! - kit décoration cantine et surprise pour chaque enfant

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable



Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAIS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)