



Légende :

- Produit Local
- Label Rouge, Bleu Blanc Coeur, AOC ou AOP ou HVE
- Produits Bio
- Produits Pêche durable



| Menu végétarien | | | | | Menu végétarien | | | | |
|---|---|-----------------------------|---|---|---|--|--------------------------|--|--|
| lundi 02 mars MACÉDOINE DE LÉGUMES ÉGRENE DE POIS À LA BOLOGNAISE PÂTES HVE VACHE QUI RIT | mardi 03 mars CAROTTES RÂPÉES OMELETTE SAUCE TOMATE PURÉE HARICOTS BEURRE PERSILLÉS COMPOTE DE POMMES | mercredi 04 mars | jeudi 05 mars POTAGE DE LÉGUMES AIGUILLETES DE POULET SAUCE FORESTIÈRE POMMES DE TERRE CAROTTES BRAISÉES MOUSSE AU CHOCOLAT | vendredi 06 mars OEUF DUR MAYONNAISE FILET DE HOKI MSC SAUCE BLANCHE RIZ IGP DE CAMARGUE FONDUE DE POIREAUX FRUIT DE SAISON | lundi 23 mars BETTERAVES AUX POMMES POULET FAÇON BASQUAISE SEMOULE HVE AU BEURRE ENDIVES BRAISÉES FRUIT FRAIS | mardi 24 mars POTAGE DE LÉGUMES DE SAISON JAMBON BLANC VPF COQUILLETES A LA CONCASSEE DE TOMATE YAOURT FERMIER A LA VANILLE | mercredi 25 mars | jeudi 26 mars OEUF DUR MAYONNAISE TARTE AUX TROIS FROMAGES SALADE BICOLORE COMPOTE DE POIRE | vendredi 27 mars CAROTTES RÂPÉES MEUNIÈRE DE POISSON POTATOES POIREAUX BECHAMEL FROMAGE AOP |
| Menu végétarien | | | | | Menu végétarien | | | | |
| lundi 09 mars FRIAND AU FROMAGE BOULETTES À L'AGNEAU SAUCE NAPOLITAINE SEMOULE HVE HARICOTS VERTS À L'AIL FRUIT DE SAISON | mardi 10 mars BATAVIA BRUSCHETTA 4 SAISON AU FROMAGE FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES | mercredi 11 mars | jeudi 12 mars TERRINE DE CAMPAGNE POULET RÔTI FRITES LAITUE YAOURT FERMIER NATURE SUCRÉ | vendredi 13 mars SOUPE À LA TOMATE GRATIN DE PÂTES HVE AU THON ET AUX CHAMPIGNONS SALADE DE FRUITS FRAIS | lundi 30 mars CRÊPE AU FROMAGE SAUTE DE PORC AUX CHAMPIGNONS FRITES FRUIT DE SAISON | mardi 31 mars POTAGE DE LÉGUMES CHILI VÉGÉTAL RIZ PILAF DONUTS | mercredi 01 avril | jeudi 02 avril MACÉDOINE DE LÉGUMES LASAGNES À LA BOLOGNAISE SALADE VERTE FRUIT AU SIROP | vendredi 03 avril TABOULÉ WATERZOÏ DE COLIN MSC AUX PETITS LÉGUMES POMMES DE TERRE VAPEUR YAOURT BIO |
| Menu végétarien | | | | | Menu végétarien | | | | |
| lundi 16 mars CELERIS REMOULADE SAUCISSE FUMÉE POMMES DE TERRE LENTILLES AUX CAROTTES CAMEMBERT NAPPÉ AU CARAMEL | mardi 17 mars VELOUTÉ CHOU FLEUR CURRY DE VOLAILLE SEMOULE HVE POÊLÉE DE BROCOLIS | mercredi 18 mars | jeudi 19 mars SALADE COLESLOW OMELETTE RIZ CRÉOLE RATATOUILLE CHAUSSON AUX POMMES | vendredi 20 mars SAUCISSON À L'AIL VPF FILET DE COLIN MSC AU CITRON TORTIS HVE ÉPINARDS À L'AIL FRUIT DE SAISON | lundi 06 avril | mardi 07 avril HARICOTS VERTS VINAIGRETTE COUSCOUS DE LÉGUMES BOULETTES DE TOMATE AU BASILIC ENTREMETS À LA PISTACHE | mercredi 08 avril | jeudi 09 avril POTAGE PARMENTIER NUGGETS DE POULET FRITES SALADE GÂTEAU AU CHOCOLAT | vendredi 10 avril CONCOMBRES À LA CIBOULETTE POISSON PANÉ MSC RIZ IGP PETITS-POIS AUX OIGNONS YAOURT FERMIER A L'ABRICOT |
| Menu végétarien | | | | | Menu végétarien | | | | |
| | | | | | Férial | | | | |
| | | | | | Vive le chocolat ! | | | | |

