



SEMAINE DU 4 AU 8 MARS 2024

LUNDI

Céleri rémoulade*

Emincé de bœuf
au paprika
(Origine française et locale)

Croustillant au fromage

Chou- fleur bio *

Mont caddi

Brioche perdue
maison et bio

MARDI

Flan d'asperges*

Pâtes bio au
saumon

Yaourt bio

Pomme bio*
(Origine locale)

JEUDI

Salade verte
(Origine locale)

Epinards bio*

Gratin de pommes
de terre

Brie

Compote bio
(Origine locale)

VENDREDI

Saucisson sec
(Origine française)
Surimi

Paupiette de
volaille

(Origine française )

Omelette aux herbes

Carottes et petits
pois bio *

Emmental

Mandarine bio *



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 11 AU 15 MARS 2024

LUNDI

Salade
d'endives*
croutons et noix

Filet de merlu au
citron bio

Riz pilaf

Fromage blanc

Pêches au sirop

MARDI

Soupe de pâtes bio

Émincé de volailles
à la crème

(Origine française )

Nuggets végétariens

Chou romanesco *

Flan au chocolat
maison et bio

Poire bio *
(Origine locale)

JEUDI

Radis*
(Origine locale)

Sauté de bœuf
aux olives

(Origine française et locale)

Pavé tomate mozzarella

Navets rôtis *
(Origine locale)

Cantal jeune

Donuts

VENDREDI

Poireaux*
vinaigrette

Falafels à la
tomate

Blé bio

Fromage de
chèvre

Orange bio *



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 18 AU 22 Mars 2024

LUNDI

**Carottes râpées
bio ***
(Origine locale)

Chipolatas
(Origine française et
locale)

Filet de lieu meunière

Flageolets bio

Camembert bio

Compote bio
(Origine locale)

MARDI

**Salade de
pommes de terre***
(Origine locale)

**Croustillant au
fromage bio**

Chou braisé*

Yaourt aux fruits

Kiwi*

JEUDI

Salade verte*
(Origine locale)

**Haut de cuisse de
poulet**
(Origine française )

Nuggets végétariens

**Fondue de
poireaux ***

Saint-Nectaire

**Brownies maison
et bio**

VENDREDI

**Salade de chou-
fleur cru ***
(Origine locale)

Couscous
(Origine française)
Couscous végétarien

Crème dessert

Abricots au sirop



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison



SEMAINE DU 27 AU 31 MARS 2023

LUNDI

Salade de lentilles
bio *

Gnocchis à la
romaine maison et
bio

Carottes bio *

Fromage bleu

Pamplemousse*

MARDI

Quiche lorraine
maison et bio
Quiche au fromage
maison et bio

Œuf bio

Épinards bio *

Vache qui rit

Ananas

JEUDI

Salade verte *
(Origine locale)

Tartiflette
(Origine française)
Tartiflette végétarien

Petit-suisse

Cocktail de fruits

VENDREDI

Betteraves *

Filet de hoki
sauce à la
basquaise

Boulgour bio

Crème caramel
maison et bio

Banane



Agriculteurs qui s'engagent à produire mieux dans le respect de la nature, du bien-être animal et de la santé de tous. Les produits respectant la saisonnalité sont signifiés par un *

Plat de substitution pour les menus sans viande

Menus sous réserve de livraison