



	S10 Du 02 au 06 mars	S11 Du 09 au 13 mars	S12 Du 16 au 20 mars	S13 Du 23 au 27 mars	S14 Du 30 mars au 03 avril
LUNDI	- Cordon bleu <i>SV : Croc'fromage</i> Brocolis Yaourt fermier Cazaubon vanille Pomme de Mauguio	Radis + beurre Gnocchis bio à la romaine (Plat complet) Yaourt aromatisé bio -	Salade de pommes de terre mayonnaise Steack de veau à la moutarde <i>SV : Escalope panée végétale</i> Chou-fleur à la béchamel - Orange bio	Taboulé Knack de volaille <i>SV : Falafels bio</i> Petits pois - Purée pomme poire bio	- Boulettes de bœuf bio sauce barbecue Haricots beurre Vache picon Purée pomme banane bio
MARDI	Salade de riz à la provençale vinaigrette Filet de poulet sauce curry coco <i>SV : Palet maraîcher</i> Petits pois - Orange	- Pizza steak & cheese <i>SV : Tarte colin oseille</i> Carottes persillées Camembert bio (coupe) Banane	- Croque-fromage Haricots verts Yaourt fermier Cazaubon vanille Pomme de Mauguio	- Poisson pané Carottes persillées Yaourt fermier Cazaubon nature sucré Banane	Pizza au fromage Nuggets de poulet Epinards à la béchamel Yaourt fermier Cazaubon nature sucré bio -
MERCREDI	Carottes râpées Lasagnes ricotta épinards (Plat complet) - Purée pomme coing	Crêpe au fromage Veau marengo <i>SV : Palet végétarien à l'italienne</i> Haricots beurre Yaourt fermier Cazaubon nature sucré -	- Poulet à la forestière <i>SV : Filet de hoki sauce aurore</i> Semoule Tomme blanche Crêpe whaou	Cake au fromage du chef Sauté de bœuf sauce brune <i>SV : Nuggets de blé</i> Brocolis Fromage blanc aux fruits -	- Rôti de dinde aux herbes Purée de pommes de terre Yaourt aromatisé Banane
JEUDI	- Hachis parmentier de bœuf bio <i>SV : Brandade de poisson</i> (Plat complet) Emmental (coupe) Liégeois vanille	Salade verte iceberg Coquillettes aux dés de jambon* SP : Coquillettes aux dés de volaille <i>SV : Coquillettes au saumon</i> Coquillettes bio - Purée de pommes	Carottes râpées Poisson sauce moqueca Torsades - Purée de fruits bio du chef	- Jambon grill* Purée de pommes de terre Coulommiers bio (coupe) Liégeois chocolat	Salade verte iceberg Bolognaise de lentilles bio Pennes - Semoule au lait nappé caramel
VEDREDI	- Filet de colin sauce tandoori Haricots verts persillés Chanteneige bio Banane	Coleslaw mayonnaise Nuggets de poisson + ketchup Pommes noisettes - Clafouti vanille du chef	Salade verte iceberg Tartiflette de lardons au reblochon <i>SV : Gratin de pommes de terre avec fromage tartiflette</i> (Plat complet) - Flan vanille nappé caramel	- Chili de légumes Riz Yaourt vanille bio Muffin nature aux pépites de chocolat	Carottes râpées Colin poêlé au beurre Riz - Pomme de Mauguio
	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légume de la semaine : Carottes persillées	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légume de la semaine : Petits pois	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légume de la semaine : Purée d'épinards	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légume de la semaine : Purée de potiron	Entrée de la semaine : Potage de légumes Légume de la semaine : Carottes

Légende



Labels (Egalim)
AOP, IGP, CE2, HVE, Pêche responsable,



Viande Française
Produit local /
* Présence de porc



Recette du Chef

Sous réserve de modifications

Tous nos plats sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten (seigle, blé, orge, avoine, épeautre, kamut), crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin et mollusques.

