

Menu Vert Poly-allergénique sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
fruit à coque, kiwi

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 10 Du 02 Mars au 06 Mars	Feuilleté à la Viande Poulet Basquaise Riz Créole Saint Nectaire Clémentine <b>SP/SV : Feuilleté au fromage</b> Pain BIO	Laitue et Croutons <b>Roti de Bœuf BIO</b> Petit pois et carottes Yaourt Brassé Nature + Sucre Tarte aux Pommes	Betterave vinaigrette Spaghetti Carbonara <b>Yaourt Aromatisé Vanille Bio</b> <b>SP : Carbonara de dinde</b> <b>SV : Spaghetti Crème champignon</b>  <b>G : Pain/Beurre/Chocolat</b>	<b>Menu Végétarien</b> Salade de Blé <b>Double portion</b> Ratatouille Coulommiers <b>Pomme</b>	<b>Macédoine vinaigrette</b> <b>Paupiette de veau</b> <b>Purée de Pomme de Terre BIO</b> Vache qui rit Liegeois au Chocolat
Semaine 11 Du 09 Mars au 13 Mars	Duo carottes et courgettes râpées <b>Carbonnade de Bœuf BIO</b> Pâtes Papillon Emmental râpé Poire	<b>Menu Végétarien</b> <b>Pizza</b> Moussaka Sans Viande <b>Tomme de Vache BIO</b> Crème dessert Vanille  Pain au Maïs	Salade d'Endives et Féta Tajine d'Agneau Gnocchi <b>Pomme BIO</b>  <b>G : Compote/Bi-choco</b>	Pamplemousse et Sucre <b>Cordon bleu</b> Riz Pilaf <b>Petit Suisse Aromatisé BIO</b>	Potage Saint-Germain Piccatas de poulet Tortilla de blé Poêlée de légumes TexMex <b>Fromage Blanc Sucré BIO</b>  <b>SP/SV : Potage Saint-Germain sans lardons</b>
Semaine 12 Du 16 Mars au 20 Mars	<b>Menu Végétarien</b> Taboulé ( <b>Semoule BIO</b> ) <b>Tomates farcies végétariennes</b> Méli-Mélo de Haricots Liegeois aux Fruits	Radis Beurre <b>Poulet LR</b> <b>Coquillettes semi-complète BIO</b> Saint-Moret Banane	Salade de riz <b>Steak Haché de Bœuf BIO au thym</b> Carottes à la crème Yaourt Nature Sucré <b>Tarte aux pommes</b>  <b>G : Pain/Vache qui rit/Fruit</b>	Chiffonade d'iceberg <b>Paupiette de veau</b> <b>Purée de pomme de terre</b> Camembert Orange  <b>Pain BIO</b>	<b>Pizza</b> Chipolatas Jardinière de Légumes Edam <b>Ananas BIO</b>  <b>SP : Poulet LR</b>
Semaine 13 Du 23 Mars au 27 Mars	<b>Concombres vinaigrette</b> <b>Cordon bleu</b> <b>Spaghetti au beurre</b> Petit Billy <b>Pomme BIO</b>	Pizza Végétarienne Colombo de Poulet <b>Boulgour BIO</b> Yaourt aux Fruits Mixés	<b>Salade de Pois Chiche BIO</b> et Dés de Tomate Sauté de Veau aux Olives Gratin de courgettes Emmental Poire  <b>G : Yaourt NS/Plumetis</b>	<b>Carottes Râpées BIO</b> <b>Poulet LR</b> <b>Tagliatelle sauce tomate</b> Petit Suisse Nature Sucré <b>Chocolat/Petit beurre</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Crème Dubarry (Chou-fleur BIO)</b> <b>Paupiette de veau</b> Epinards Béchamel Cantal Doux <b>Pomme</b>  Pain aux céréales

SV : Sans Viande SP : Sans Porc PL : Produit Local LR : Label Rouge AOP : Appellation d'Origine Contrôlée Sdef : Sud de France BIO : Produit issu de l'agriculture Biologique MSC : Ecolabel Pêche durable

**Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des effectifs et/ou des approvisionnements**