#### Semaine du 01 au 05 mars



	Yaourt nature	Lait demi écrémée	Fromage blanc	Lait demi écrémée	Petit suisse et sucre
PD	Jus d'orange	Compote gourde	Jus de pomme	Banane	Purée pomme poire
•	Barre muesli chocolat banane	Pain et beurre	Barre Bretonne	Pain et barre de chocolat	Briochette pépite de chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		Salade d'endive et dés de mimolette	*Menu végétarien*  Potage du génat du chef  (H verts, épinards, pommes de terre) et emmental râpé	Carottes râpées BIO vinaigrette à l'orange	
	Sauté de bœuf aux herbes	Filet de colin sauce agrumes	Omelette BIO AB	Roti de porc sauce charcutière Roti de dinde	Fricassée de thon sauce armoricaine
IRE	Haricots beurres sauce tomate	Riz	Ratatouille BIO AB et macaroni BIO	sauce charcutière Petits pois et pommes de terre	Blé BIO AB
Y	Pont l'évèque AOP 🥌			Yaourt aromatisé	Camembert
SCOLAIRE	Fruit de saison BIO	Purée de pomme pêche BIO <mark>AB</mark> et sablé	Fruit de saison		Fruit de saison BIO
	Muffin chocolat pépites de chocolat	Baguette et confiture d'abricots	Galette géante	Barre muesli chocolat banane	Baguette et barre de chocolat
	Fromage blanc nature aromatisé	Petit suisse et sucre	Lait demi écremé	Lait demi écrémé	Yaourt à boire aromatisé abricot
	Jus de pomme	Fruit	Compote de pomme fraise allégée en sucre	Fruit	Compote de pomme allégée en sucre
					o do disponibilitá dos produits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



Noa et Papille

issu de l'agriculture biologique 😯



plat du chef







### Semaine du 08 au 12 mars



	Lait demi écrémée	Fromage blanc	Lait demi écrémée	Fromage blanc aromatisé	Lait demi écrémée
PDJ	Purée pomme poire	Jus multiviaminé	Banane	Jus d'orange	Purée pomme fraise
<u> </u>	Pain et confiture	Pain au lait	Céréales	Barre muesli chocolat au lait	Pain et beurre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Potage de champignons du chef	Céleri BIO rémoulade		*Menu végétarien*	Pommes de terre BIO vinaigrette ciboulette et cantal AOP
	Jambon blanc 🞪 Jambon de dinde <page-header></page-header>	Sauté d'agneau sauce provençale	Steak hachés de bœuf au jus	Céréales Kasha (Sarrasin, orge, millet)	Colin sauce persane 🤝
A H	Coquillettes et emmental râpé	Pommes noisettes	Carottes au jus		Haricots verts persillés
SCOLAIRE			Fromage blanc et sucre	Pointe de Brie	
	Fruit de saison BIO AÈ	Liégeois vanille caramel	Gâteau aux poires et noisettes du chef	Purée de pomme fraise et boudoirs	Fruit de saison BIO
	Gaufre poudrée	Baguette et beurre	Baguette et confiture de fraise	Muffin vanille pépites de chocolat	
	Jus d'orange	Petit suisse et sucre	Fromage blanc et sucre	Yaourt nature et sucre	Compote de pomme abricot allégée en sucre
	Yaourt aromatisé	Fruit	Fruit	Fruit	Lait demi écrémé
		1.000		Manus proposás sous rásorus	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien

plat du chef



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique 😧



Label Rouge



### Semaine du 15 au 19 mars



	Fromage blanc	Lait demi écrémée	Yaourt aromatisé	Lait demi écrémée	Yaourt nature
PDJ	Jus de pomme	Purée pomme ananas	Jus d'orange	Purée pomme banane	Jus multivitaminé
•	Barre muesli chocolat banane	Pain et miel	Croissant	Céréales	Pain et beurre
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
		*Menu végétarien*  Potage de courgettes du chef et emmental râpé			Salade iceberg et croûtons
	Escalope de dinde sauce basquaise	Pizza tomate et fromage	Sauté de bœuf sauce marengo	Parmentier de carotte et soja BIO	Filet de merlu sauce ciboulette
	Coquillette BIO AB	Salade verte BIO AB	Brocolis béchamel	Salade verte	Riz BIO AB
AIRE	Tomme blanche		Emmental	St nectaire AOP	
SCOLAIRE	Purée de pomme BIO AB et sablé	Fruit de saison	Fruit de saison BIO AB	Cocktail de fruits au sirop	Crème dessert chocolat
	Cake breton en barre	Baguette et confiture de fraises	Galette géante	Baguette et miel	Muffin tout chocolat
	Yaourt aromatisé	Lait chocolaté	Petit suisse et sucre	Fromage blanc et sucre	Lait demi écrémé
	Fruit	Fruit	Jus de pomme	Jus d'orange	Fruit
				Manus proposás sous rásary	e de disponibilité des produits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



Noa et Papille

issu de l'agriculture biologique 😧



plat du chef



Label Rouge



#### Semaine du 22 au 26 mars



Lait demi-écrémée	Fromage blanc	Lait demi écrémée	Yaourt nature	Lait demi écrémée
Purée pomme pêche	Jus de pomme	Purée pomme poire	Jus d'orange	Banane
luffin vanille pépites de chocolat	Pain et miel	Barre muesli chocolat banane	Pain au lait	Pain et beurre
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
*Menu végétarien*	Champignons émincés sauce fromage blanc ciboulette	Potage de tomate du chef et emmental râpé	Carottes râpées BIO AB vinaigrette et dés d'emmental	
Crispidor	Sauté de dinde sauce catalane	Cuisse de poulet au jus	Rôti de veau BIO AB sauce forestière	Poisson meuniere et citron
Purée d'épinards	Gratin de chou-fleurs BIO et pommes de terre	Lentilles	Petits pois mijotés	Fusilli BIO 🚜
Fromage blanc et miel				Bûchette
Fruit de saison	Crème dessert chocolat locale	Fruit de saison BIO 🕰	Gâteau façon financier 📀 du chef	Fruit de saison BIO AÈ
Viennoiserie Petit suisse et sucre Jus de pomme	Baguette et beurre doux Lait chocolaté Fruit	Baguette et barre de chocolat Fromage blanc aromatisé Jus d'orange	Fondant au chocolat Lait demi écrémé Fruit	Baguette et confiture de prunes  Yaourt à boire aromatisé fraise  Compote de pomme fraise allégée en sucre
	Petit suisse et sucre	Petit suisse et sucre Lait chocolaté	Petit suisse et sucre Lait chocolaté Fromage blanc aromatisé	Petit suisse et sucre Lait chocolaté Fromage blanc aromatisé Lait demi écrémé

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique 🜍



plat du chef







Noa et Papille

### Semaine du 29 mars au 02 avril



J	Fromage blanc  Jus de pomme	Lait demi écrémée Compote de pomme	Fromage blanc Jus multivitaminé	Lait demi écrémée Banane	Petit fromage frais Jus d'orange
PDJ	Pain et beurre	allégée en sucres Gaufre poudrée	Pain au lait	Pain et confiture	Barre muesli chocolat au lait
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Salade verte BIO, croutone de dés de cantal AOP	*Menu végétarien* Potage de cresson du chef et emmental râpé	Rillettes de sardines à l'espagnole du chef	Coleslaw BIO et dés de mimolette	Radis et beurre
	Sauté de bœuf sauce strogonoff (carottes, paprika, concentré de tomate, oignons)	Enchilada d'haricots rouges et maïs (H rouges, maïs, légumes ratatouille, oignons, emmental)	Cordon bleu	Cuisse de poulet aux herbes	Filet de merlu sauce crème
SCOLAIRE	Carottes BIO au cumin AB et pommes de terre	Salade verte BIO AB	Blé BIO sauce tomate	Mélange de légumes racines (carottes, céleri, navets)	Purée d'haricots verts et emmental râpé
1008	Crème dessert vanille	Fruit de saison BIO <mark>Æ</mark>	Fruit de saison BIO 🚜	Beignet framboise	Purée de pomme BIO AB et boudoirs
	Baguette et confiture	Galette géante	Viennoiserie	Baguette et beurre	Madeleine
	Yaourt nature et sucre Fruit	Fromage blanc aromatisé  Jus d'orange	Lait demi écrémée Compote de pêche allégée en sucres	Lait chocolaté Fruit	Yaourt à boire aromatisé vanille Fruit
				Menus proposés sous réserv	e de disponibilité des produits

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande charolaise



plat végétarien



appellation d'Origine Protégée 🥏



poisson issu de pêche durable



issu de l'agriculture biologique



Label Rouge



plat du chef