



Légende :

- Produits Bio
- Produits Pêche durable
- Produit Local



lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février
Friand au fromage Boulettes au veau sauce napolitaine Semoule bio Piperade chanteneige bio	Céleri rémoulade Omelette aux fines herbes Pommes de terre rissolées Haricots verts Compote hve		Potage légumes Croque monsieur Salade verte Yaourt fermier	Betteraves bio à l'échalote Thon à la provençale Riz Bio Fruit bio

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Potage Carottes Céleri Omelette au fromage Frites Fruit bio	Concombres Bulgare Normandin de veau sauce Pâtes HVE Petits pois au jus Mousse au chocolat		Betteraves Bio persillées Hachis parmentier Camembert Bio	Carottes râpées Bio Poisson pané MSC Semoule Ratatouille Chausson aux pommes

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars
Coeurs de palmier et maïs vinaigrette Saucisse de Toulouse Pommes de terre Lentilles aux Carottes bio Fromage blanc	Coleslaw Carbonade flamande Frites Cocktail de fruits au sirop		Potage de légumes de saison Chili végétarien Bio Riz Igp de camargue Pomme au four	Quiche Lorraine Filet de colin MSC sauce crème Tortis hve Brunoise de légumes à la Milanaise Crème au chocolat

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Macédoine Sauté de porc sauce à la moutarde Purée de pommes de terre Choux de Bruxelles Fruit Bio	Bouillon aux vermicelles Poule sauce blanche Légumes du pot Riz bio Compote bio		Oeuf dur sauce cocktail Gratin Savoyard (Mozzarella, emmental et mimolette) Salade Bio Liégeois à la vanille	Céleri rémoulade Blanquette de poisson MSC aux poireaux Tagliatelles Yaourt Fermier

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars
Crêpe au fromage Poulet Basquaise Semoule Bio Légumes du soleil Salade de fruits	Potage tomate aux vermicelles Raviolis aux légumes Salade bio Saint Nectaire AOP		Macédoine de légumes Steak haché VBF Frites sauce piquante Fruit Bio	Oeuf mayonnaise Calamar à la romaine MSC Riz Bio Carottes Bio Yaourt Fermier

Repas des îles	lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
	Samoussa Rougail saucisses Riz igp Salade de fruits exotiques	Betteraves Bio aux pommes Poulet au Maroilles AOP Frites Petits suisse		Carottes râpées Bio Spaghettis à la bolognaise Crumble aux pommes	Salade Carnaval Pizza fromagère aux légumes Crêpe à la cassonade



COMPTER

PRÉPARER

3 SAVOURER



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.