

## Menu normal sans exclusion

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09 Du 01 mars au 05 mars  C7 S1	<b>Menu de Reprise</b> Betteraves Vinaigrette Raviolis Six de Savoie Fruit BIO SV : Pâtes au Fromage Pain BIO	Salade Verte et Croûtons Rôti de Bœuf BIO Sauce Moutarde Petit Pois BIO et Carottes BIO Yaourt Brassé Nature + Sucre Gaufre au Chocolat SP/SV : Petit Pois BIO et Carottes BIO sans Viande	Céleri Rémoulade Spaghetti Carbonara Yaourt à la Vanille BIO SP : Carbonara de Dinde SV : Spaghetti Crème Champignon  G : Pain/Chocolat/ Petits Suisse Sucrés	<b>Menu Végétarien</b> Salade de Riz Omelette aux Oeufs BIO Epinard Béchamel Coulommiers Kiwi	Pâté de Campagne BIO Filet de Poisson Façon Meunière Purée de Carottes BIO Vache qui Rit Liégeois au Chocolat SP : Pâté sans Porc
Semaine 10 Du 08 mars au 12 mars  C7 S2	Duo Carottes et Courgettes Râpées Carbonnade de Bœuf BIO Farfalles Emmental Râpé BIO Poire SP: Carbonnade de Bœuf sans Lardons	<b>Menu Végétarien</b> Pizza Végétarienne Lasagnes aux Aubergines Tomme de Vache BIO Crème Dessert Vanille  Pain BIO	Salade d'Endives et Féta Tajine d'Agneau Gnocchi Pomme BIO  G : Compote/Madeleine	Pamplemousse et Sucre Parmentier de Saumon Petit Suisse Aromatisé BIO Spéculos	Potage Saint-Germain (Pois BIO) Piccatas de Poulet Tortilla de Blé Poêlée de Légumes TexMex Fromage Blanc BIO + Sucre SP/SV : Potage Saint-Germain sans Lardons
Semaine 11 Du 15 mars au 19 mars  C7 S3	<b>Menu Végétarien</b> Taboulé (Semoule BIO) Quiche aux 3 Fromages Méli-Mélo de Haricots (Haricots verts BIO) Flan BIO	Chifonnade d'Iceberg Tartiflette (PDT BIO) Saint-Moret Orange BIO SP/SV : Tartiflette sans Viande	Salade de Blé Steak Haché de Bœuf BIO au Thym Carottes BIO à la Crème Yaourt Nature Sucré Crumble aux Pommes  G : Pain/Vache qui rit/Pomme	Concombre Sauce Bulgare Rouille de Seiche Riz Créole Camembert BIO Banane  Pain BIO	Croissillon à l'Emmental Chipolatas Jardinière de Légumes BIO Edam Ananas BIO SP : Poulet LR
Semaine 12 Du 22 mars au 26 mars  C7 S4	Radis Beurre Spaghetti aux Fruits de Mer Petit Billy Pomme BIO	Tarte salée de Saison Colombo de Poulet Boulgour BIO Yaourt Fermier Aromatisé SV : Boulgour BIO sans Viande	Salade de Pois Chiche BIO et Dés de Tomate Sauté de Veau aux Olives Courgettes BIO au Gratin Emmental Poire G : Yaourt NS/ Chausson aux pommes	Carottes Râpées BIO Paëlla Garnie Petit Suisse Nature Sucré Moëlleux Coco SV : Paëlla sans Viande	<b>Menu Végétarien</b> Crème Dubarry (Chou-fleur BIO) Flan aux Pommes de Terre Ratatouille Cantal BIO Kiwi  Pain BIO

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 - VBF : Viande Bovine Française

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

Menu Vert Poly-allergénique : sans œuf, poisson, crustacé, mollusque, arachide,  
fruit à coque, sésame, lupin

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09 Du 01 mars au 05 mars  C7 S1	Menu de Reprise Betteraves Vinaigrette Pâtes au Fromage Six de Savoie Fruit BIO  Pain BIO	Salade Verte et Croûtons Rôti de Bœuf BIO Sauce Moutarde Petit Pois BIO et Carottes BIO Yaourt Brassé Nature + Sucre Pain d'Epices	Céleri Vinaigrette Spaghetti Carbonara Yaourt à la Vanille BIO SP : Carbonara de Dinde SV : Spaghetti Crème Champignon  G : Pain/Chocolat/ Petits Suisse Sucrés	<u>Menu Végétarien</u> Salade de Riz Double portion Epinard Béchamel Coulommiers Kiwi	Tomate Paupiette de Veau Purée de Carottes BIO Vache qui Rit Liégeois au Chocolat
	Semaine 10 Du 08 mars au 12 mars  C7 S2	Duo Carottes et Courgettes Râpées Carbonnade de Bœuf BIO Farfalles Emmental Râpé BIO Poire SP: Carbonnade de Bœuf sans Lardons	<u>Menu Végétarien</u> Pizza Végétarienne Lasagnes aux Aubergines Tomme de Vache BIO Crème Dessert Vanille  Pain BIO	Salade d'Endives et Féta Tajine d'Agneau Gnocchi Pomme BIO  G : Compote/Palmier	Pamplemousse et Sucre Steak Haché VBF Purée Petit Suisse Aromatisé BIO Spéculos
Semaine 11 Du 15 mars au 19 mars  C7 S3	<u>Menu Végétarien</u> Taboulé (Semoule BIO) Pizza Méli-Mélo de Haricots (Haricots verts BIO) Flan BIO	Chifonnade d'Iceberg Tartiflette (PDT BIO) Saint-Moret Orange BIO SP/SV : Tartiflette sans Viande	Salade de Blé Steak Haché de Bœuf BIO au Thym Carottes BIO à la Crème Yaourt Nature Sucré Crumble aux Pommes  G : Pain/Vache qui rit/Pomme	Concombre Vinaigrette Cordon Bleu de Dinde Riz Créole Camembert BIO Banane  Pain BIO	Pizza Chipolatas Jardinière de Légumes BIO Edam Ananas BIO SP : Poulet LR
Semaine 12 Du 22 mars au 26 mars  C7 S4	Radis Beurre Paupiette de Veau Spaghetti Petit Billy Pomme BIO	Pizza Colombo de Poulet Boulgour BIO Yaourt Fermier Arômatisé SV : Boulgour BIO sans Viande	Salade de Pois Chiche BIO et Dés de Tomate Sauté de Veau aux Olives Courgettes BIO au Gratin Emmental Poire G : Yaourt NS/ Tarte aux Pommes	Carottes Râpées BIO Paëlla Garnie sans Mollusques Petit Suisse Nature Sucré Bi-Choco SV Vert : Riz aux Légumes	<u>Menu Végétarien</u> Crème Dubarry (Chou-fleur BIO) Pomme de Terre Vapeur Ratatouille Cantal BIO Kiwi  Pain BIO

Date	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 09 Du 01 mars au 05 mars  C7 S1	<b>Menu de Reprise</b> Betteraves Vinaigrette Raviolis Fromage de Chèvre Fruit BIO  Pain BIO	Salade Verte et Croûtons Rôti de Bœuf BIO Sauce à la moutarde sans Lait Petit Pois BIO et Carottes BIO Sans Lait Compote Gaufre au Chocolat	Céleri Rémoulade Spaghetti Carbonara sans Lait Compote BIO   G : Pain/Chocolat/Fruit	<b>Menu Végétarien</b> Salade de Riz Omelette aux Oeufs BIO sans Lait Epinard Natures Fromage de Chèvre Kiwi	Pâté de Campagne BIO Filet de Poisson Nature Purée de Carottes BIO sans Lait Fromage de Chèvre Fruit
	Duo Carottes et Courgettes Râpées Carbonnade de Bœuf BIO Farfalles Sans Emmental Râpé Poire	<b>Menu Végétarien</b> Pizza au Chèvre Lasagnes aux Aubergines sans Lait Fromage de Chèvre Fruit  Pain BIO	Salade d'Endives et Féta Tajine d'Agneau Gnocchi sans Beurre Pomme BIO  G : Compote/Palmier	Pamplemousse et Sucre Parmentier de Saumon sans Lait Compote Spéculos	Potage Saint-Germain (Pois BIO) Sans Lait Piccatas de Poulet Tortilla de Blé Poêlée de Légumes TexMex Fruit
	<b>Menu Végétarien</b> Taboulé (Semoule BIO) Pizza au Chèvre Méli-Mélo de Haricots (Haricots verts BIO) Compote BIO	Chifonnade d'Iceberg Paupiette de Veau Pomme Boulangères Fromage de Chèvre Orange BIO	Salade de Blé Steak Haché de Bœuf BIO au Thym Carottes BIO Sautées sans Lait Crumble aux Pommes sans Lait  G : Pain/Fromage de Chèvre/ Pomme	Concombre Vinaigrette Rouille de Seiche Riz Créole Fromage de Chèvre Banane  Pain BIO	Pizza au Chèvre Chipolatas Jardinière de Légumes BIO sans Lait Fromage de Chèvre Ananas BIO
Semaine 12 Du 22 mars au 26 mars  C7 S4	Radis sans Beurre Spaghetti aux Fruits de Mer Sans Lait Petit Billy Pomme BIO	Pizza au Chèvre Colombo de Poulet Boulgour BIO Compote	Salade de Pois Chiche BIO et Dés de Tomate Sauté de Veau aux Olives Courgettes BIO Natures Fromage de Chèvre Poire  G : Chausson aux pommes/Fruit	<b>Menu Végétarien</b> Carottes Râpées BIO Paëlla Garnie Fruit Gaufre	<b>Menu Végétarien</b> Crème Dubarry (Chou-fleur BIO) Sans Lait Flan aux Pommes de Terre sans Lait Ratatouille Fromage de Chèvre Kiwi Pain BIO