



Lundi 03 Mars	Mardi 04 Mars	Mercredi 05 Mars	Jeudi 06 Mars	Vendredi 07 Mars
Taboulé  Quenelles sauce mornay  <b>Epinards Bio moulinés</b>  Petit suisse sucré  <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</b>  Saucisse de Francfort  Galette de soja <b>Lentilles Bio</b>  Bûche de chèvre à la coupe  Beignet au chocolat	Pizza au fromage  <b>Sauté de dinde Label Rouge</b>  Emincé végétal sauce tomate <b>Haricots verts Bio à l'ail</b>  Saint mûret  Flan caramélisé	<b>Salade verte Bio</b>  et dés d'emmental  Potée de bœuf Potée aux haricots blancs  Tortis <b>Ramequin de fromage blanc nature Local et sucre Bio équitable</b>	Salade de pommes de terre aux légumes <b>Bâtonnets de colin MSC panés et citron</b>  Bâtonnets de mozzarella panés <b>Brocolis à la crème Bio</b>  Coulommiers à la coupe  <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 10 Mars	Mardi 11 Mars	Mercredi 12 Mars	Jeudi 13 Mars	Vendredi 14 Mars
<b>Velouté de carottes Bio</b>  Hachis <b>parmentier Bio</b> Parmentier Bio végétal  Gouda  Yaourt aromatisé LOCAL	Salade de pépinières  Beignets de calamars et citron Pané fromager <b>Choux fleur Bio mornay</b>  Vache picon <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte et maïs Bio</b>  <b>Notre omelette soufflée à l'emmental</b>  <b>Petits pois Bio</b>  Edam <b>Purée de fruits Bio</b>	Tartinable de brandade sur toast Tapenade sur toast  Rôti de porc  Quenelles sauce crème Galettes de légumes  Lozère vache à la coupe  Crème dessert vanille	<b>Notre clafoutis de légumes et emmental</b>  <b>Cappelletti Bio</b>  ricotta épinards sauce tomate  Yaourt sucré <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 17 Mars	Mardi 18 Mars	Mercredi 19 Mars	Jeudi 20 Mars	Vendredi 21 Mars
Pâté de campagne Bâtonnet de mozzarella  <b>Gratin de gnocchis Bio</b>  légumes et emmental  Brie à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Sirup de menthe</b> <b>Cœuf dur mayonnaise</b> <b>Poulet rôti Label Rouge</b>  Emincé végétal sauce provençale <b>Pommes de terre rissolées</b> <b>Petit louis à tartiner</b> <b>Purée pommes Bio artisanale et chantilly</b>	Salade de coquillettes à la provençale  Galopin de veau  Pané de blé <b>Epinards moulinés Bio</b>  Bûche de chèvre à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Coleslaw de céleris Bio sauce cocktail</b>  Curry de pois chiches   Semoule Yaourt sucré Local <b>Notre gâteau à la crème de châtaignes</b>	Salade d'épeautre au pesto rouge  <b>Notre terrine de colin MSC</b>  Omelette soufflée <b>Purée de carottes Bio</b>  Emmental à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>
Lundi 24 Mars	Mardi 25 Mars	Mercredi 26 Mars	Jeudi 27 Mars	Vendredi 28 Mars
<b>Salade de crudités Bio (Salade verte, carottes et maïs)</b>  Steak haché sauce pizzaïole Galette de soja sauce tomate  Frites Pavé de Lozère à la coupe <b>Purée de fruits Bio artisanale</b>	Salade de coquillettes à la tapenade  <b>Merlu MSC sauce colombo</b>  Cœufs brouillés <b>Haricots verts Bio à l'ail</b>  Bûche du pilat à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Carottes Bio râpées</b>  Axoa de bœuf Axoa végétal  Boulgour Coulommiers à la coupe  Liégeois chocolat	<b>Jambon blanc Label Rouge</b> Cœuf dur mayonnaise  Truffade  <b>(gratin de pommes de terre et cantal AOP)</b> <b>Salade verte Bio</b> Ramequin de fromage blanc et confiture LOCAL	<b>Macédoine Bio mayonnaise</b>  Pané de blé  <b>Choux fleur Bio mornay</b>  Yaourt sucré <b>Notre moelleux aux poires</b>
Lundi 31 Mars	Mardi 01 Avril	Mercredi 02 Avril	Jeudi 03 Avril	Vendredi 04 Avril
 Salade de maïs Tortilla de pommes de terre  <b>Epinards Bio moulinés</b>  Carré président <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade verte Bio</b>  et dés d'emmental Carbonara de porc Emincé végétal sauce crème  Tortis Yaourt aromatisé LOCAL	Tapenade sur toasts  Boulettes de bœuf Boulettes de soja <b>Mouliné de butternut Bio</b>  Brie à la coupe <b>Fruit Bio de saison</b>	<b>Salade de betteraves Bio</b>  Financière de bœuf Quenelles sauce champignons  <b>Riz IGP</b>  Camembert à la coupe Flan caramélisé	<b>Notre cake cantal et légumes</b>  <b>Colin MSC pané et citron</b>  Pané fromager <b>Carottes Bio sautées</b>  Petit suisse sucré <b>Fruit Bio de saison</b>