



LUNDI 2/03 Rosette* / beurre Raviolis au bœuf Sauce basilic + Rapé Orange	Mardi 3/03 Salade verte au thon Jambon blanc Purée de légumes du soleil Beignet choco/noisette	MERCREDI 4/03 Filet de poulet forestier PDT sautées maison Kiri Poire	JEUDI 5/03 Salade de tomates/maïs Cordon bleu* Brocolis persillés Crème dessert vanille	VENREDI 6/03 Quenelle sauce nentua Riz pilaf Mimolette à la coupe Pomme
LUNDI 9/03 Œuf / mayonnaise Bolognaise végétarienne Coquillettes + Râpé Compote de fruits	MARDI 10/03 Nuggets de poulet * Epinards du chef Edam à la coupe Banane	MERCREDI 11/03 Rosbeef Polenta crémeuse du Chef Brie à la coupe Liégeois au chocolat	JEUDI 12/03 Tarte tomate/chèvre Filet de colin au curry Carottes vichy Yaourt nature sucré	VENREDI 13/03 Roti de porc au jus Pommes de terre vapeur St Paulin Ananas frais
LUNDI 16/03 Poulet rôti émincé aux olives Potatoes Tomme à la coupe Clémentine	MARDI 17/03 Chipolatas* grillées Petis pois / carottes Vache qui rit Novly caramel	MERCREDI 18/03 Taboulé Tortillas PDT * Piperade du chef Fromage blanc	JEUDI 19/03 Salade aldente Filet de poisson pané* Courgettes à la béchamel Gâteau aux pommes Maison	VENREDI 20/03 Hachi parmentier du Chef (Plat complet) Gouda Kiwi
LUNDI 23/03 Coleslaw Boulettes d'agneau au jus Riz créole du Chef Mousse au chocolat	MARDI 24/03 Salade de tomates Crêpe au fromage* Haricots verts sautés /PDT Donuts	MERCREDI 25/03 Sardine Carbonara du Chef Spaghettis + Râpé Orange	JEUDI 26/03 Rosbeef Purée du Chef Carré président Cubes de poires	VENREDI 27/03 *Préserveons la Biodiversité! Filet de poisson* Ratatouille/Blé Emmental coupe Banane

* Préserveons la biodiversité grâce au pouvoir des fleurs ! - kit décoration cantine et surprise pour chaque enfant

Viandes de bœuf, de dinde et de porc d'origines française - Poisson pêche durable

Menus sous réserve d'approvisionnement de nos fournisseurs - Menus validés par Mme Andréa MAZURAS : Diététicienne Agap'pro

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacé, d'œuf, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruit à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais
et toutes nos entrées et nos plats sont confectionnés et préparés par nos Chefs cuisiniers donc "Fait Maison" (sauf quelques produits *)