

### Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal à base de farine bio



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes sont d'origine FRANCE. Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local



Préparation faite en cuisine centrale



Produit Frais



Fromage à la coupe



**Bon appétit !**

### Menu Végétarien

Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 01 Avril	Vendredi 02 Avril
Rôti de dinde Purée de courge Edam Fruit de saison	Betteraves Lentilles mijotées carottes/poireaux Riz Liégeois vanille ou chocolat	Steak haché de veau Frites Saint paulin Compote maison	Bœuf mode Carottes Carré de l'est Pâtisserie	Salade verte Filet de colin sce tomate Pâtes Yaourt
<i>Pané fromagé</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Omelette aux herbes</i>	<i>Boulettes véggie sce du jour</i>	<i>Gratin de pâtes véggie</i>

### Menu Végétarien

Lundi 05	Mardi 06	Mercredi 07	Jeudi 08	Vendredi 09
	Salade de tomates Raviolis aux fromages  Novly chocolat	Rôti de porc aux herbes Pomme de terres sautées Emmental Fruit de saison	Salade de Pâques Sauté d'agneau Frites Gâteau au chocolat Chocolat de Pâques	Filet meunière Gratin de chou fleur/Pdt Samos Fruit de saison
	<i>Plat du jour</i>	<i>Falafel</i>	<i>Brouillade forestière</i>	<i>Gratin du jour</i>

### Menu Végétarien

Lundi 12	Mardi 13	Mercredi 14	Jeudi 15	Vendredi 16
Saucisse de Lozère Lentilles Cantal Fruit de saison	Concombre ciboulette Friand au fromage Printanière de légumes Flan nappé caramel	Rôti de bœuf froid + ketchup Carottes persillées Brie Eclair au chocolat	Salade verte Lasagne bolognaise *** Fromage blanc aromatisé	Filet de lieu sce citron Semoule Mimolette Fruit de saison
<i>Poêlée de champignons</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Oeurs durs</i>	<i>Lasagne véggie</i>	<i>Nuggets de blé</i>

### Menu Végétarien

Lundi 19	Mardi 20	Mercredi 21	Jeudi 22	Vendredi 23
Carottes râpées Gratin de pates au jambon *** Yaourt brassé aux fruits mixés	Œufs durs Epinard à la crème/Pdt Edam Fruit de saison	Salade de tomates Blanquette de veau Riz Crème dessert	Mousse de foie Rôti de dinde Haricots beurre persillés Gâteau maison	Filet de poisson pané Purée de cèleri/pdt Six de Savoie Fruit de saison
<i>Gratin de pâtes véggie</i>	<i>Plat du jour</i>	<i>Quenelle sauce du jour</i>	<i>Hachis de carotte</i>	<i>Friand au fromage</i>

### REPAS BIO

#### Notre prestation :

Chaque jour du pain artisanal à base de farine bio



Produit issu de l'agriculture biologique



Fruits de saison d'origine locale



Volailles Label Rouge



Toutes les viandes sont d'origine FRANCE.  
Boeuf de qualité Race à Viande



Produit local



Préparation faite en cuisine centrale



Produit Frais



Fromage à la coupe



Bon appétit !

Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires	Vacances scolaires
Lundi 26	Mardi 27	Mercredi 28	Jeudi 29	Vendredi 30
Salade verte emmental Chili con carné ● Riz Fromage blanc aux fruits  <i>Chili véggie</i>	Poulet rôti Haricots verts sautés Saint Nectaire ● Fruit de saison  <i>Gratin de pâtes aux légumes</i>	Rôti de veau au jus Petits pois mijotés Pont l'Evêque ● Fruit de saison  <i>Falafel</i>	Tomate mozzarella ● Sauté de porc Semoule Yaourt nature  <i>Omelette aux herbes</i>	Concombre bulgare Filet de merlu sccrème fines herbes Haricots verts/Pâtes ● Compote maison  <i>Omelette au fromage</i>


