







































<p><b>Lundi 22/03</b></p> <p> Poireau vinaigrette Haut de cuisse de poulet bio Mélange 4 céréales bio Yahourt nature local</p>	<p><b>Lundi 29 menu bio</b></p> <p>Salade niçoise bio  Steak haché bio Gratin de panais bio  Saint morez bio Fruit de saison bio</p>	<p><b>Lundi 5</b></p> <p>Férial</p>	<p><b>Lundi 12</b></p> <p> Tarte aux poireaux bio filet de poisson sauce maison Choux braisés bio Fromage dur bio Fruit de saison bio</p>
<p><b>Mardi 23</b></p> <p> Céleri rémoulade bio  Gratin de poisson  Carottes persillées bio Gouda bio Fruit cru bio</p>	<p><b>Mardi 30 menu bio</b></p> <p>Carottes rapées bio  Cordon bleu de volaille bio  Pommes de terre sautées bio  St paulin bio Compote bio </p>	<p><b>Mardi 6 menu bio</b></p> <p> Radis bio, beurre portion  Sauté de veau bio aux olives  haricots verts persillés bio  Baby bell bio Bronie</p>	<p><b>Mardi 13 menu bio</b></p> <p> Betterave cube bio  Boulette de bœuf bio Semoule bio Yahourt aux fruits bio</p>
<p><b>Mercredi 24 menu végétarien</b></p> <p>Radis bio, beurre portion Œuf béchamel  Epinards bio Fromage persillé bio Fruit de saison bio</p>	<p><b>Mercredi 31</b></p> <p>Asperges ,mayonnaise Riz mexicain bio  Poêlé de champignons  Yahourt nature bio</p>	<p><b>Mercredi 7</b></p> <p>Salade de cœur de palmier  Filet de poisson, sauce maison  Boulgour bio Fromage dur bio compote bio </p>	<p><b>Mercredi 14</b></p> <p>Salade de cœur d artichauts  Filet de poisson, sauce maison Riz thai bio semi complet  Compote bio </p>
<p><b>Jeudi 25 menu bio</b></p> <p>Taboulé bio Pilon de poulet bio  Choux fleurs roti bio  Activia bio</p>	<p><b>Jeudi 1/04</b></p> <p>Salade verte bio  Filet de poisson, sauce maison  Semoule bio  Tomme bio Muffin</p>	<p><b>Jeudi 8 menu bio</b></p> <p>Salade de maïs bio  Haut de cuisse de poulet bio  Frites bio Vache qui rit bio Fruit de saison bio</p>	<p><b>Jeudi 15 menu bio et végétarien</b></p> <p> Salade d endives bio Petit epautre bio aux pois cassés bio Courgettes bio a la tomates bio  Fromage dur bio Fruit cru bio</p>
<p><b>Vendredi 26 menu bio</b></p> <p> Betteraves cubes bio  Diots de savoie bio  Frites bio Crok lait bio Fruit de saison bio</p>	<p><b>Vendredi 2 menu bio</b></p> <p>Terrine de campagne bio, surimi Cappelletti tofu epinards bio Yahourt nature bio </p>	<p><b>Vendredi 9 menu végétarien</b></p> <p>Salade de pâtes semi complète bio  Chachouka  Fondant vanille bio</p>	<p><b>Vendredi 16 menu bio</b></p> <p>Salade verte bio  Pilon de poulet bio  Navets au miel Fromage mou bio Riz au lait bio</p>

Les menus peuvent être modifiés selon les délais de livraison



Fruits et légumes

Les ingrédients suivants sont issus de l'agriculture biologique: Tous les féculents et la compote

Numéro agrément cuisine centrale

FR  
01.354.055  
CE

Le pain servi aux enfants est fabriqué avec de la farine de tradition française Label Rouge

Tous nos plats sont fabriqués à la cuisine centrale, toutes nos denrées sont garantis sans OGM

La liste des allergènes présents dans les plats est disponible à la consultation sur le site de la commune

Féculents

Laitage

Pâtisseries ou entremets amylicés





Viandes et poisson