



Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison" et préparés à la cuisine centrale. La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)



Poisson d'Avril !

Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

Menus conformes aux normes du GEMRCN	Semaine 10 du 4 au 8 mars	Semaine 11 du 11 au 15 mars	Semaine 12 du 18 au 22 mars	Semaine 13 du 25 au 29 mars	Semaine 14 du 1er au 5 avril
LUNDI	Salade de riz Cordon bleu de volaille (SV valess pané moelleux) Blettes à la tomate Emmental Fruit Pain farine bio	Tarte au fromage Diot (SP saucisse de volaille /SV riz) Poêlée de légumes Yaourt nature Fruit Pain farine bio	Salade niçoise Bœuf bourguignon (SV boulette de soja) Pâtes Gruyère râpé Yop à boire/ Biscuit Pain farine bio	Salade de lentilles Escalope de veau viennoise (SV Steak de soja) Carottes vichy Fromage blanc Fruit Pain farine bio	<b>Poisson d'avril</b> Céleri rémoulade Colin sauce crevette (VG lentilles au jus) Riz ratatouille Yaourt aux fruits Gâteau poisson surprise Pain farine bio
MARDI	<b>Mardi gras</b> Salade verte et noix Daube de bœuf aux olives (SV Boulettes de soja sauce) Polenta Petit suisse Bugnes Pain farine bio	Taboulé Cuisse de poulet rôtie (SV Galettes mexicaine) Beignet de brocolis St Moret Salade de fruits Pain farine bio	Pâté en croûte et cornichons (SV SP quiche aux légumes) Tortilla Petits pois et carottes Camembert Fruit Pain farine bio	Macédoine de légumes Boulettes d'agneau sauce tomate (SV Ebly) Flageolets Fromage portion Mousse au chocolat Pain farine bio	Salade P de T. tomate ciboulette Saucisse de Toulouse (SP saucisse volaille/ SV nuggets de blé) Gratin de courgettes Petit Louis Fruits aux sirop Pain farine bio
JEUDI	Radis beurre Rôti de porc à la dijonnaise (SP rôti de dinde/ SV falafel) Coquillettes Bleu à la coupe Compote Pain farine bio	<b>Tournoi des six nations "menu Italie"</b> Tomates & mozarella Lasagnes à la bolognaise (SV Lasagnes ricotta épinards) Tiramisu aux fruits Biscuit Pain farine bio	Salade verte Blanquette de dinde (SV haricots blanc à la tomate) Riz Tartare Moelleux chocolat Pain farine bio	Pizza Emincé de volaille sauce échalotte (SV pâtes) Gratin de légumes Yaourt nature Fruit Pain farine bio	<b>1 composant bio dans menu</b> Salade verte Tadjine de bœuf (SV purée de pois chiche) Semoule bio Saint Nectaire Flan coco Pain farine bio
VENREDI	<b>Tournoi des six nations "menu France"</b> Betteraves vinaigrette Parmentier de poisson (VG Purée et œuf dur) Brie Fruit Pain farine bio	<b>Tournoi des six nations "menu Irlande"</b> Coleslaw Cube de saumon sauce miel (VG omelette) Rostif de PDT Fromage blanc Pudding Pain farine bio	Salade d'Ebly Poisson meunière (VG Pané de petits légumes) Gratin de chou fleur Petit nova Fruit Pain farine bio	<b>Menu "chti"</b> Salade de "chicons" Moules (VG omelette) P. de T. Cubes Maroille Gaufre Pain farine bio	Feuilleté au fromage Œuf dur Epinards et croûtons Fromage blanc Banane Pain farine bio
Légende des couleurs					
SP: sans porc	Crudités et fruit cru	Viande poisson entrées protidiques	"Saveurs du monde"	Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France	
SV: sans viande	Légumes et cuidités	Fromages	"Saveurs terroirs"	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	
VG: sans viande et sans poisson	Autre dessert base fruits cuits	Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	Nourriture Bio	
	Féculent / céréales/ lég.secs	Autres	"repas de fêtes"		