













Lundi 02 Mars	Mardi 03 Mars	Mercredi 04 Mars	Jeudi 05 Mars	Vendredi 06 Mars
<p>Tapenade sur toast</p> <p>Raviolis légumineuses épeautre Bio</p> <p>sauce tomate et râpé Bio</p> <p></p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade de lentilles et maïs</p> <p>Goulash de dinde Label Rouge</p> <p>Purée de carottes Bio</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Coleslaw de chou Bio sauce cocktail</p> <p>Beignets de calamar</p> <p>Pommes de terre au four</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Ragoût de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Ortolan Bio à la coupe </p> <p>Notre moelleux aux pépites de chocolat</p>	<p>Colin MSC sauce tandoori</p> <p>Boulgour</p> <p>Comté AOP à la coupe </p> <p>Fruit de saison Bio </p>
Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
<p>Boulettes de bœuf sauce tomate</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Coulommiers Bio à la coupe </p> <p>Fruit de saison Bio </p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Financière de porc et quenelles <i>Financière de quenelles</i></p> <p>Frites</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Salade de coquillettes ketchup fromage</p> <p>Sauté de dinde Label Rouge</p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Merlu MSC sauce vierge</p> <p>Purée de patates douces Bio</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Notre tortilla de pommes de terre Bio</p> <p>Brocolis Bio à la crème</p> <p>Saint Marcelin IGP à la coupe </p> <p>Fruit de saison Bio </p>



100% de notre riz est de **Camargue** Labélisé IGP



Nos filets de poisson sont 100% **MSC pêche durable.**



Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
<p>Jambon blanc Bio Merlu MSC sauce tomate basilic Coquillettes et râpé Gouda</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Bâtonnets de colin MSC pané et citron</p> <p>Mouliné d'épinards Bio Bûche de chèvre Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Paupiette de veau Frites</p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et confiture</p>	<p>Sirop de grenadine Chips</p> <p>Sauté de poulet Label Rouge</p> <p>Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère (contient des amandes) et sa crème anglaise</p>	<p>Dahl de lentilles</p> <p>Semoule</p> <p>Ortoïan Bio à la coupe</p> <p>Fruit de saison Bio</p>
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<p>Merlu MSC sauce curry</p> <p>Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Loubia de bœuf Frites</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de maïs</p> <p>Pain de viande de bœuf</p> <p>Haricots verts Bio</p> <p>Purée de fruits Bio</p>	<p>Carbonara de porc Colin MSC sauce crème</p> <p>Macaronis et râpé</p> <p>Carré frais Bio à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Frittata aux oignons Bio</p> <p>Galettes de légumes Yaourt sucré</p> <p>Notre brownie aux noix</p>
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 01 Avril	Jeudi 02 Avril	Vendredi 03 Avril
<p>Galopin de veau sauce tomate origan</p> <p>Petits pois Bio</p> <p>Ossau Iraty AOP à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pois chiches et maïs</p> <p>Pané de blé</p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio</p> <p>Curry rouge de lentilles corail Bio Boulgour</p> <p>Crème dessert vanille</p>	<p>Salade verte Bio</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques en chocolat île flottante</p>	<p>Cotriade de colin MSC, moules et crevettes</p> <p>Riz IGP</p> <p>Comté AOP à la coupe Flan chocolat</p>