

Lundi 22 février Friand au fromage Parmentier de bœuf Compote de pomme / Biscuit sec	Mardi 23 février Velouté de butternut et carottes Escalope de veau à la crème sauce champignons Coquillettes Clémentine	Jeudi 25 février Salade Coleslow Lentilles au curry Kiri / Yaourt vanille Bio	Vendredi 26 février Potage de légumes Gratin de poissons Boulgour Gâteau aux pommes (<i>maison</i>)
Lundi 1^e mars Carottes rapées Raviolis au tofu et basilic Fromage / Crème au chocolat	Mardi 2 mars Macédoine mayonnaise Sauté de veau Carottes et P. de terre Kiwi / orange	Jeudi 4 mars Tourin tomates vermicelles Poissons panés Purée de pois cassées et panais Salade de fruits	Vendredi 5 mars Saucisson / beurre Omelette emmental Poêlée de patate douce, P. de terre et brocolis Yaourt aux fruits
Lundi 8 mars Rapés de céleri rave carottes / mayonnaise Rougail de saucisse de veau Clémentine	Mardi 9 mars Velouté de potimarron Couscous de légumes et pois chiche Crème vanille (<i>maison</i>)	Jeudi 11 mars Pâté de campagne Colombo de poulet Riz Kiwi	Vendredi 12 mars Maquereau sauce escabèche Tortillas de P. de terre Salade verte Banane
Lundi 15 mars Endive au dés d'emmental Tartiflette lardons Ananas au sirop	Mardi 16 mars Radis / beurre Steak haché de bœuf Frites Fruit de saison	Jeudi 18 mars Taboulé Tajines de légumes Fromage / fruit	Vendredi 19 mars Salade verte Cabillaud Risotto aux champignons Crème
Lundi 22 mars Salade de chou fleur / œuf dur Brandade de morue Gâteau au chocolat (<i>maison</i>)	Mardi 23 mars Velouté de légumes poireaux P. de terre Blanquette de veau Carottes champignons Yaourt vanille Bio	Jeudi 25 mars Salade piémontaise Poulet roti Haricots verts Pêche au sirop	Vendredi 26 mars Radis rose / beurre DHAL de lentilles vertes Flan d'asperge Compote
Lundi 29 mars Coleslow Nuggets végétal Petits pois Poire / pomme	Mardi 30 mars Œuf dur / mayonnaise Roti de veau P. de terre sautées Yaourt aromatisé	Jeudi 1^e avril Saucisson à l'ail / beurre Roti de porc Gratin de chou rave Fromage / biscuit	Vendredi 2 avril Velouté asperges et P. de terre Omelette Salade verte Tarte aux pommes (<i>maison</i>)
Lundi 5 avril 	Mardi 6 avril Carottes vinaigrette Tagliatelles à la carbonara Yaourt vanille Bio	Jeudi 8 avril Potage de légumes Couscous de poulet et légumes Banane	Vendredi 9 avril Radis ou fèves Filet de poisson P. de terre vapeur Mousse au chocolat

Produits laitiers

Les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages. La liste des allergènes sera affichée avec les menus.

Toutes les viandes sont fraîches et bio, les fruits et légumes sont frais, bio et de culture locale ou régionale, les poissons sont surgelés

Les plats sont réalisés par la cantinière