


Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
Jus de Pommes  Couscous de boulettes de bœuf  et ses légumes  Yaourt sucré  Fruit de saison	 Maïs - betteraves  Omelette  Gratin de carottes  Blé  Crème anglaise  Navette	Coleslaw  Rôti de veau  Beignets de chou fleur  Polenta  Camembert à la coupe  Flan caramel	Salade de haricots verts  Coquiflette  au saumon  Tartare  Fruit de saison


### NOS APPROVISIONNEMENTS


 Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

 Nos charcuteries sont 100% françaises.


Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).


 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

 Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

 Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.

 Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

 Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.




### RIZ DE CAMARGUE IGP Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camargue classée « parc naturel ».



 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

 Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
<p>Salade de pommes de terre parisiennes</p> <p><b>Cordon bleu</b></p> <p>Brocolis mornay</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Spaghettis</p> <p>à la bolognaise</p> <p>Gouda</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>NOS SUPER HEROS</b></p> <p>Salade de pousses d'épinards et pommes granny</p> <p><b>V</b></p> <p><b>Parmentier de lentilles corail à la purée de carottes</b></p> <p>Saint Morêt</p> <p><b>Gâteau de betteraves - chocolat Maison</b></p>	<p>Radis-Beurre</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Semoule</p> <p>Fondue de poireaux</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Ananas au sirop</p>
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
<p>Scarole</p> <p>Potée à la tarbaise</p> <p>(saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)</p> <p><b>Topinambours mornay</b></p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de penne andalouse</p> <p>Filet de merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)</p> <p><b>Pont l'évêque à la coupe</b></p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Emincé de bœuf à l'indienne</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Tortis</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Compote de pommes du Vigan (poche)</p>	<p><b>V</b></p> <p>Tapenade sur toast</p> <p>Dhal de lentilles</p> <p><b>Riz</b></p> <p>Carottes à l'huile d'olive</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
<p>Mélange de crudités et dès de brebis (salade, choux rouge, maïs)</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Pommes noisette</p> <p>Chou fleur</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p><b>V</b></p> <p>Salade de farfalles aux légumes</p> <p>Wok de riz et pois chiches aux carottes</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Laitue</p> <p>Emincé de porc sauce au miel</p> <p><b>Patates douces</b></p> <p>Panais à la milanaise</p> <p>Edam</p> <p>Crème dessert chocolat</p>	<p>Salade de Maïs-thon</p> <p>Bâtonnets de colin</p> <p>Purée de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p><b>Gâteau à la noix de coco Maison</b></p>

### NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.



Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

### L'ACTUALITE DU MOIS

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES



**Jeudi**  
Au dessert,  
le gâteau de betteraves chocolat fait maison !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certains pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

○ Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.