




Lundi 1er Mars Mardi 2 Mars Mercredi 3 Mars Jeudi 4 Mars Vendredi 5 Mars Samedi 6 Mars Dimanche 7 Mars

Menus A

Macédoine sauce cocktail	Carottes râpées	Radis-beurre	Batavia	Quiche aux poireaux maison	Betteraves vinaigrette	Rosette
Terrine de colin	Bœuf bourguignon	Emincé de dinde basquaise	Jambon blanc	Filet meunière et citron	Paupiette de veau	Paleron de bœuf
Poireaux mornay	 Riz	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Choux fleurs à la crème	Haricots blancs à la tomate	Blettes à la fourme
Brie	Petit Moulé nature	Tomme blanche	Camembert	Cabrette	Chantailou	 Saint Nectaire
Fruit de saison	Compote	Semoule au lait	Yaourt aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Pâtisserie

Menus B

Pamplemousse	Pois chiches	Sardine à l'huile	Taboulé	Céleris râpés	Salade de pommes de terre	Cœur de palmier
Lasagnes à la bolognaise	Escalope viennoise	Spaghettis à la carboanra	Œufs durs	Emincé de bœuf mexicain	Brochette de dinde aux herbes	Steak haché de porc à la moutarde
Petit Louis tartine	Poêlée printanière	Saint Morêt	Mouliné d'épinards	Gnocchis	Champignons à la crème	 Riz
Liégeois à la vanille	Edam	Fruit de saison	Six de Savoie	Kiri	Port Salut	Carré frais
	Fruit de saison		Fruit de saison	Mousse au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison
Soupe à l'oignon	Potage de céleris	Velouté de petits pois	Velouté de brocolis	Velouté de champignons	Potage de laitue	Velouté d'épinards
Riz au lait	Mousse au citron	Petits suisses sucrés	Faisselle	Fromage blanc sur coulis de fruits	Crème dessert café	Petits suisses aromatisés

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

 **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 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.

 **Bio** : Produit issu de l'agriculture biologique

 **IGP** : Indication Géographique Protégée

 **AOP** : Appellation d'Origine Protégée

 **Label Rouge**

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 8 Mars

Mardi 9 Mars

Mercredi 10 Mars

Jeudi 11 Mars

Vendredi 12 Mars

Samedi 13 Mars

Dimanche 14 Mars

Menus A

Potage de pois cassés	Salade mexicaine	Salade iceberg	Coleslaw maison	Salade de haricots verts	Mousse de pois chiches sur toast	Champignons à la grecque
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes	Omelette maison	Filet de colin sauce curry	Rôti de veau	Coquiflette au saumon	Poulet rôti	Andouillette
Croix de Malte	Gratin de carottes	Riz	Polenta	Tartare	Epinards mornay	Lentilles
Panna cotta aux fruits rouges maison	Fromy	Emmental	Camembert	Fruit de saison	Pavé demi sel	Cantal
	Crème dessert vanille	Fruit de saison	Flan caramel		Fruit de saison	Pâtisserie

Menus B

Salade verte	Fonds d'artichaut	Pizza au fromage	Œuf dur mayonnaise	Salade de boulgour	Rosette	Salade de penne aux légumes
Sauté de poulet au thym	Chipolatas	Steak haché au jus	Galette de blé épinard	Bœuf braisé aux oignons	Quenelles sauce provençale	Mitonnade de bœuf
Pommes de terre à l'anglaise	Macaronnis	Céleris à la tomate	Petits pois	Fondue de poireaux	Blé	Endives braisées
Saint Bricet	Tomme blanche	Samos	Rondelé	Brie	Bleu	Fromage fouetté
Marron Suisse	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert pralinée	Compote	Fruit de saison
Velouté de panais	Potage minestrone	Potage poireaux-pommes de terre	Potage de blettes	Soupe au chou	Potage de carottes	Potage de julienne de légumes
Yaourt sucré	Liégeois chocolat	Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature	Petits suisses aromatisés	Crème renversée	Fromage blanc à la vanille

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

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 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.

Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

IGP : Indication Géographique Protégée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

Label Rouge

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

Mercredi 17 Mars

Judi 18 Mars

Vendredi 19 Mars

Samedi 20 Mars

Dimanche 21 Mars

Menus A

Salade de pommes de terre parisienne	Pâté de campagne - cornichon	Taboulé hivernal	Salade de pousses d'épinards	Radis-Beurre	Œuf dur mayonnaise	Pamplemousse
Rôti de dinde	Spaghettis à la bolognaise	Escalope de poulet aux herbes	Parmentier de bœuf à la purée de carottes	Marmite du pêcheur	Croque Monsieur	Rognons de bœuf à la dijonnaise
Brocolis mornay	Gouda	Petits pois	Saint Môret	Semoule	Poêlée de légumes	Pommes vapeurs
Saint Paulin	Fruit de saison	Cantafras	Mousse au citron	Camembert	Philadelphia	Tomme blanche
Fruit de saison		Compote		Cocktail de fruit au sirop	Riz au lait	Pâtisserie

Menus B

Carottes râpées	Salade de lentilles	Maïs-thon	Betteraves	Salade de farfalles andalouse	Choux rouge	Crêpe fromage
Merlu sauce safranée	Côte de porc grillée	Tortillas de pommes de terre	Emincé de veau financière	Cari de poulet	Paleron de bœuf	Sauté de porc au jus
Gnocchis	Endives à la crème	Saint Nectaire	Riz	Topinambours à la crème	Polenta	Epinards mornay
Fripons	Brebicrème	Fruit de saison	Edam	Six de Savoie	Comté	Chavroux
Mousse au chocolat	Fromage blanc sur coulis de fruits		Fruit de saison	Fruit de saison	Faisselle	Fruit de saison
Velouté de laitue	Velouté dubarry	Potage de panais	Potage de julienne de légumes	Potage de céleris	Potage de lentilles	Soupe de poisson
Petits suisses sucrés	Crème dessert chocolat	Flan vanille	Yaourt aromatisé	Crème dessert caramel	Petits suisses natures	Mousse au café

NOS APPROVISIONNEMENTS



Nos Viandes :

100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes



Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.



Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Potiron
- Courgette
- Courge
- Potimarron...



Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois



Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée




Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 22 Mars Mardi 23 Mars Mercredi 24 Mars Jeudi 25 Mars Vendredi 26 Mars Samedi 27 Mars Dimanche 28 Mars

Menus A

Scarole	Salade de penne andalouse	Carottes râpées	Salade de boulgour	Sardines à l'huile	Salade piémontaise maison	Céleris râpés
Potée à la tarbaise (saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)	Filet de merlu sauce maître d'hôtel Poêlée de légumes Frais (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)	Emincé de bœuf à l'indienne	Poulet rôti	Quenelles de brochet sauce aurore	Omelette aux oignons maison	Sauté de veau aux olives
Fromage fouetté	Edam	Polenta	Haricots verts persillés	 Riz	Champignons à la crème	Tagliatelles
Liégeois vanille	Fruit de saison	Cabrette	Boursin	Emmental	Croix de Malte	Bleu
		Yaourt aromatisé	Compote	Fruit de saison	Ananas au sirop	Pâtisserie

Menus B

Salade de riz aux légumes	Kouki	Quiche aux oignons	Pamplemousse	Cœur de palmier	Feuilles d'épinards	Salade de pois chiches
Emincé de dinde parisienne	Axoa de bœuf	Pané fromager	Galopin de veau sauce au bleu	Boulettes de bœuf au jus	Colombo de porc	Gratin de blettes
Carottes persillées	Gnocchis	Navets à la milanaise	Pommes vapeurs	Choux fleur mornay	Semoule	à la dinde
Tomme blanche	Kiri	Saint Paulin	Petit Louis tartine	Chantailou	Pavé demi sel	Carré frais
Fruit de saison	Flan chocolat	Fruit de saison	Crème renversée	Beignet aux pommes	Petits suisses sucrés	Fruit de saison
Potage de poireaux et pommes de terre	Velouté de petits pois	Potage de céleris	Velouté d'épinards	Potage de julienne de légumes	Potage de pois cassés	Velouté de brocolis
Petits suisses aromatisés	Fromage blanc sur coulis de fruits	Mousse au citron	Faisselle	Crème dessert chocolat	Marron Suisse	Yaourt sucré

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :
- Bœuf
- Veau
- Porc
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :
- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Saumonette
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :
- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :
- Carotte
- Potiron
- Potimarron...
- Courgette
- Courge

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)
- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

 **Bio : Produit issu de l'agriculture biologique**

 **IGP : Indication Géographique Protégée**

 **AOP : Appellation d'Origine Protégée**

 **Label Rouge**

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 29 Mars Mardi 30 Mars Mercredi 31 Mars Jeudi 1er Avril Vendredi 2 Avril Samedi 3 Avril Dimanche 4 Avril

Menus A

Mélange de crudités (salade, choux rouges, maïs)	Taboulé	Pizza au fromage	Laitue	Salade de lentilles à l'échalote	Chou blanc	Quiche lorraine Maison
Emincé de bœuf mexicain	Escalope de poulet sauce citron	Œufs durs	Emincé de porc sauce au miel	Filet de hoki sauce estragon	Steak haché de bœuf sauce au poivre	Gigot d'agneau au jus
Pommes de terre boulangère	Carottes persillées	Mouliné d'épinards	Patates douces	Purée de légumes	Tortis	Haricots romano
Cotentin	Camembert	Vache qui rit	Edam	Saint Paulin	Saint Môret	Fol Epi
Fromage blanc aromatisé	Fruit de saison	Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Fruit de saison	Mousse au café	Sablé citron meringuée et Chocolat de Pâques Castelain

Menus B

Pâté de campagne	Pamplemousse	Fonds d'artichauts	Salade de pommes de terre	Chou blanc	Rosette-beurre	Carottes râpées
Croque Monsieur	Blanquette de colin	Raviolis	Escalope viennoise	Rôti de veau aux olives	Emincé de dinde basquaise	Gnocchis
Jardinière de légumes	Blé	à la bolognaise	Céleris à la tomate	Semoule	Riz aux petits légumes	à la carbonnara
Gouda	Boursin	Port Salut	Tartare	Fromage fouetté	Brie	Société crème
Fruit de saison	Faisselle	Marron Suisse	Fruit de saison	Cocktail de fruits au sirop	Fruit de saison	Compote
Velouté de panais	Potage de lentilles	Soupe de poisson	Velouté de brocolis	Potage de carottes	Soupe à l'oignon	Velouté de champignons
Crème dessert praliné	Flan caramel	Fromage blanc aromatisé	Yaourt aux fruits	Liégeois vanille	Fromage blanc sucré	Yaourt à la grecque

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises :

- Bœuf
- Veau
- Porc

Occitanie - Rhône-Alpes

Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion)
- Hoki (filet)
- Cabillaud
- Saumonette

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Nos féculents :

- Raviolis BIO du Vaucluse
- 100% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)

95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

- Pâtes Torti BIO de Savoie

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont :

- Carotte
- Potiron
- Potimarron...
- Courgette
- Courge

Légumes issus de agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- Petits pois

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge

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.