



Mercredi 1 mars	Mercredi 8 Mars	Mercredi 15 Mars	Mercredi 22 Mars	Mercredi 29 Mars	Mercredi 5 Avril	Mercredi 12 Avril
<p><b>Potage de légumes BIO</b> </p> <p>Coulommiers à la coupe </p> <p><b>Nuggets de poulet</b> - ketchup (VOP : nuggets de blé - ketchup)</p> <p><b>Petits pois Bio / Riz</b></p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Pizza</p> <p><b>Rôti de dinde Label rouge</b></p> <p><b>Choux fleur Bio mornay</b></p> <p>Emmental à la coupe</p> <p><b>Compote Bio de pommes</b></p>	<p>Concombres locaux </p> <p><b>Saint Marcellin IGP à la coupe</b></p> <p><b>Bœuf basquaise (VOP: colin MSC basquaise)</b></p> <p><b>Polenta Bio</b></p> <p><b>Fruit Bio de saison</b></p>	<p><b>Potage de légumes</b> </p> <p>Gouda</p> <p><b>Bolognaise de pois Bio</b></p> <p><b>Penne Bio + râpé</b></p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Salade de blé Bio aux crudités</b></p> <p><b>Filet de merlu MSC sauce vierge</b></p> <p><b>Purée de Panais Bio</b></p> <p>Ramequin de fromage blanc nature et sucre</p>	<p>Boulettes thaï de blé et ketchup </p> <p>Poêlée printanière</p> <p>et pommes vapeur huile d'olive et persil</p> <p>Cotentin</p> <p><b>Fruit Bio de saison : ananas</b></p>	<p><b>Macédoine mayo</b></p> <p><b>Raviolis Locaux de boeuf Bio</b> </p> <p>sauce tomate et râpé (VOP : raviolis au fromage)</p> <p><b>Lapin de pâques</b></p> <p><b>Compote Bio de pommes</b></p>
PETITS DEJEUNERS						
<p>Céréales choco pops</p> <p>Lait et cacao</p> <p>compote</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>petit suisse sucré</p> <p>Jus d'orange</p>	<p><i>Croissant</i></p> <p>Lait chaud + cacao</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Pain - beurre - miel</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Céréales choco pops</p> <p>lait demi écrémé</p> <p>jus de pomme</p>	<p>Pain - confiture - beurre</p> <p>lait chaud + cacao</p> <p>Compote</p>	<p>Pain-beurre-miel</p> <p>Yaourt fruité</p> <p>Fruit frais préparé sur place</p>
GOUTERS						
<p>Jus de raisin</p> <p>pain</p> <p>et vache qui rit</p>	<p>Roulé à la fraise</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>jus de raisin</p>	<p>Pain</p> <p>et barre de chocolat</p> <p>Jus d'ananas</p>	<p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Madeleine</p> <p>Jus de raisin</p>	<p>Yaourt fruité</p> <p>Gaufre</p> <p>Jus d'orange</p>	<p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cookies</p> <p>Jus multifruits</p>	<p>Flan vanille</p> <p>Gouter BN</p> <p>Jus d'oranges</p>

**Variante "VOP" : Végétarien ou Oeuf ou Poisson (en alternative à la viande)**



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien



Produit local



Plat fait maison

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.