


























































LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01/03/2022	02/03/2022	03/03/2022	04/03/2022
	 Chou fleur cru Rôti de veau Lentilles verte BIO Carré frais demi-sel Mousse chocolat	 Salade d'hivers Hachis BIO Parmentier BIO Camembert BIO Salade de fruits couleurs des îles	 Pommes de terre à la crème BIO  Œufs BIO A la Florentine BIO  Comté AOP Banane BIO	 Carottes râpées BIO Colin lieu sauce Hollandaise Blé Feuille de Dreux  Crème au caramel de la ferme
07/03/2022	08/03/2022	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022
 Betteraves rouges vinaigrette BIO Spaghettis BIO à la Bolognese végétarienne BIO Brie de Meaux AOP  Orange BIO	 Céleri rémoulade  Carré de porc de la ferme aux herbes Navets et carottes  Yaourt nature fermier Tartelette aux poires maison	Salade Grenobloise Sauté de veau Marengo BIO Riz BIO Saint-marcellin IGP  Pomme BIO	 Chou rouge aux pommes BIO et Mimolette  Poulet rôti Fermier  Petits pois à la Catalane Compote pomme fraise	 Potage Crécy BIO Saumonette sauce Aurore  Pommes persillées Orée de Perche Saint-nectaire AOP  Poire
14/03/2022	15/03/2022	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022
 Tarte aux poireaux  Emincé de dinde à la crème Haricots verts vapeur BIO Carré de l'Est BIO  Kiwi BIO	 Macédoine mayonnaise BIO  Goulash BIO  Tractillons au beurre  Petit Cotentin Salade d'agrumes	 Carottes Terre de Beauce Navarin d'agneau Gratin Dauphinois Pont-l'évêque AOP Compote pomme poire BIO	 Endives aux noix  Omelette aux chips Chou fleur BIO Morbier AOP  Riz au lait entier chocolat	 Pâté de campagne Cabillaud sauce aux moules Courgettes sautées et riz BIO Fromage de chèvre BIO  Banane BIO
21/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022
 Salade de mâches Couscous végétarien BIO Semoule BIO Cantal AOP  Yaourt aromatisé fermier fraise	 Haricots verts vinaigrette BIO  Jambon blanc du Haut-Bois Purée BIO Sainte Maure de Touraine AOP  Pomme	 Salade Florida  Civet de dinde Val de Loire Epinards au beurre BIO  Chantailou ail et fines herbes  Crème au chocolat Fermière	 Céleri pommes carottes  Bœuf à la Percheronne BIO Riz BIO Reblochon AOP Dattes	Lentilles vinaigrette BIO Filet de merlu Dieppoise  Carottes Vichy Maroilles AOP  Poire
28/03/2022	29/03/2022	30/03/2022	31/03/2022	
 Carottes râpées  Poulet Grand-mère Petits pois à l'étuvée Coulommiers BIO Compote de pommes BIO	 Potage Dubarry BIO  Chili végétarien BIO Riz BIO  St-Morêt Banane BIO	 Céleri sauce moutarde Sauté de porc Paysanne Chou fleur BIO  Fromage blanc Fermier Beignet au chocolat	Trio pâtes crevettes surimi Bœuf à la Beauceronne BIO Printanière de légumes  Vache qui rit Orange BIO	

 Nos producteurs
 Produits de saison

 Charte bleu blanc cœur
 Œuf de poule élevée en plein air Français

 Produit label rouge






























































BIO Agriculture biologique

 Lapin de France


Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01/03/2022	02/03/2022	03/03/2022	04/03/2022
	 Chou fleur cru Rôti de veau Lentilles verte BIO Carré frais demi-sel Mousse chocolat	 Salade d'hivers Hachis BIO Parmentier BIO Camembert BIO Salade de fruits couleurs des îles	 Pommes de terre à la crème BIO  Œufs BIO A la Florentine BIO  Fromage blanc de la ferme  Banane BIO	 Carottes râpées BIO Colin lieu sauce Hollandaise Blé Feuille de Dreux  Crème au caramel de la ferme
07/03/2022	08/03/2022	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022
 Betteraves rouges vinaigrette BIO Spaghettis BIO à la Bolognaise végétarienne BIO Brie BIO  Orange BIO	 Céleri rémoulade  Carré de porc de la ferme aux herbes Navets et carottes  Yaourt nature fermier Tartelette aux poires maison	 Salade Grenobloise Sauté de veau Marengo BIO Riz BIO Munster AOP  Pomme BIO	 Chou rouge aux pommes BIO et Mimolette  Poulet rôti Fermier  Petits pois à la Catalane Compote pomme fraise	 Potage Crécy BIO Saumonette sauce Aurore  Pommes persillées Orée de Perche Saint-nectaire AOP  Poire
14/03/2022	15/03/2022	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022
 Tarte aux poireaux  Emincé de dinde à la crème Haricots verts vapeur BIO Carré de l'Est BIO  Kiwi BIO	 Macédoine mayonnaise BIO  Goulash BIO  Tractillons au beurre  Petit Cotentin  Salade d'agrumes	 Carottes Terre de Beauce Navarin d'agneau Gratin Dauphinois Pont-l'évêque AOP Compote pomme poire BIO	 Endives aux noix  Omelette aux chips  Chou fleur BIO Tomme grise BIO  Riz au lait entier chocolat	 Pâté de campagne Cabillaud sauce aux moules Courgettes sautées et riz BIO Fromage de chèvre BIO  Banane BIO
21/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022
 Salade de mâches Couscous végétarien BIO Semoule BIO Cantal AOP  Yaourt aromatisé fermier fraise	 Haricots verts vinaigrette BIO  Jambon blanc du Haut-Bois Purée BIO Sainte Maure de Touraine cendré  Pomme	 Salade Florida  Civet de dinde Val de Loire Epinards au beurre BIO Chantaillou ail et fines herbes Crème au chocolat Fermière	 Céleri pommes carottes  Bœuf à la Percheronne BIO Riz BIO Emmental BIO Dattes	 Lentilles vinaigrette BIO  Filet de merlu Dieppoise  Carottes Vichy Maroilles AOP  Poire
28/03/2022	29/03/2022	30/03/2022	31/03/2022	
 Carottes râpées  Poulet Grand-mère Petits pois à l'étuvée Coulommiers BIO Compote de pommes BIO	 Potage Dubarry BIO  Chili végétarien BIO Riz BIO  St-Morêt  Banane BIO	 Céleri sauce moutarde Sauté de porc Paysanne Chou fleur BIO  Fromage blanc Fermier Beignet au chocolat	Trio pâtes crevettes surimi Bœuf à la Beauceronne BIO Printanière de légumes  Vache qui rit  Orange BIO	

 Nos producteurs
 Produits de saison

 Chartre bleu blanc cœur
 Œuf de poule élevée en plein air Français

 Produit label rouge

BIO Agriculture biologique

 Lapin de France





Repas végétariens

Recettes élaborées et confectionnées par la cuisine centrale, en collaboration avec une diététicienne.

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus, tout en respectant le plan alimentaire, en fonction des arrivages.

Goûters des garderies scolaires et des accueils de loisirs

mars 2022

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	01/03/2022	02/03/2022	03/03/2022	04/03/2022
	Biscuit fourré cacao Clémentines	Viennoise Confiture de fraises	Compote pomme ananas Quatre-quarts	Pains aux raisins
07/03/2022	08/03/2022	09/03/2022	10/03/2022	11/03/2022
Roulé au chocolat Compote pomme fraise	Biscuit fourré abricot Banane	Compote de pommes Goûter fourré chocolat	Biscuit fourré framboise Pomme	Viennoise Gelée de groseilles 
14/03/2022	15/03/2022	16/03/2022	17/03/2022	18/03/2022
Compote pomme poire Grande galette	Baguette Pâte à tartiner chocolat noisette	Banane Pain d'épices beurre	Orange Biscuit fourré fraise	Cake aux pépites de chocolat Compote de pommes
21/03/2022	22/03/2022	23/03/2022	24/03/2022	25/03/2022
Viennoise Confiture d'abricots	Compote de pêches Palets Bretons 	Biscuit marbré Poire	Baguette beurre Chocolat noir	Chausson aux pommes
28/03/2022	29/03/2022	30/03/2022	31/03/2022	
Goûter fourré chocolat Orange	Croissant Gelée de groseilles	Cake aux fruits Pomme	Viennoise Confiture de fraises	

Le gérant se réserve le droit de modifier les menus en fonction des arrivages.