

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
<p>Radis - beurre</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	 <p>Maïs - betteraves</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de carottes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Pamplemousse</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Beignets de choux fleurs</p> <p>Camembert</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Coquiflette au saumon</p> <p>Tartare</p> <p>Fruit de saison</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.



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
Salade de pommes de terre parisienne Cordon bleu Brocolis mornay Saint Paulin Fruit de saison	Cœuf dur mayonnaise Spaghettis à la bolognaise Gouda Fruit de saison	NOS SUPER HEROS Salade de pousses d'épinards et pommes granny V Parmentier de lentilles corail à la purée de carottes Saint Môret Gâteau de betteraves - chocolat Maison	Radis-Beurre Marmite du pêcheur Semoule Camembert Ananas au sirop
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
Scarole Potée à la tarbaise (saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate) Fromage fouetté Liégeois vanille	Salade de penne andalouse Filet de merlu sauce maître d'hôtel Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navets, poireaux, oignons) Edam Fruit de saison	Salade de boulgour Poulet rôti Haricots verts persillés Petit suisse sucré Compote de pommes du Vigan (poche)	V Tapenade sur toast Dhal de lentilles Riz Emmental Fruit de saison
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
Feuilles d'épinards et dés de brebis Emincé de bœuf mexcain Pommes noisettes Fromage blanc nature (seau) et sucre	V Salade de farfalles aux légumes Wok de riz et pois chiches aux carottes Camembert Fruit de saison	Laitue Emincé de porc sauce au miel Patates douces Edam Crème dessert chocolat	Salade de Maïs-thon Bâtonnets de colin Purée de légumes Saint Paulin Gâteau à la noix de coco Maison

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 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.