



	lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
	Toast de Chèvre	Potage de légumes	Salade verte	Lentilles vinaigrette	Œuf dur
SFD	Quenelles nature à la béchamel	Paëlla au poulet	Lasagnes avec bœuf VBF	Escalope de dinde au jus	Ajoli de poisson
SPV		s/v: Paëlla au poisson	s/v: Lasagnes de légumes	s/v: Omelette piperade	
SPD	Poêlée de légumes Champêtre	avec riz BIO paëlla		Epinards BIO béchamel	avec légumes d'accompagnement
	Petit moulé	Mimolette	Fromage blanc	Gouda	Chanteneige
	Clémentine	Poire	Pomme BIO	Orange	Banane
	Pain + chocolat au lait	Pain + confiture	Gâteau marbré + jus orange	Madeleine + fruit	Galette St Michel + jus pomme
	lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
	Salade verte	Carottes râpées	Chou rouge vinaigrette	Salade d'endives	Pois chiches vinaigrette
SFD	Chipolatas	Steack haché de boeuf VBF au jus	Sauté de dinde à l'estragon	"Menu Saveurs Hauts de France"	Filet de poisson sauce épices
SPV	s/v: Filet de colin à l'oriental	s/v: Omelette BIO aux herbes	s/v: Œuf dur	Sauté de bœuf VBF façon carbonnade	
SPD	Boughour BIO	Choux fleur gratiné	Purée Crécy	Pommes de terre vapeur	Poêlée champêtre
	Tartare aux noix	Emmental	Camembert	Fromage blanc de campagne	St Paulin
	Purée pomme/abricot	Flan au chocolat	Banane	avec brisure de spéculoos	Pomme Golden
	Pain + miel	Cake coco + fruit	Pain + chocolat au lait	Biscuit Petit Lu + lait	Génoise au chocolat + jus pomme
	lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
	Tarte aux poireaux	Carottes râpées	Mache vinaigrette	Pois chiches vinaigrette	Bruschetta
SFD	Paupiette de volaille à la provençale	Jambon blanc VPF	Bolognaise de bœuf VBF BIO	Omelette BIO au fromage	Filet de saumon aux agrumes
SPV	s/v: Filet de colin sauce provençale	s/v: Omelette BIO maison	s/v: Bolognaise de thon		
SPD	Julienne de légumes	Lentilles au jus	Spaghettis BIO + râpé	Poêlée de légumes	Epinards à la crème
	Petit moulé ail + fines herbes	Camembert	Fromage blanc	Gouda	Yaourt nature BIO
	Orange	Flan Vanille	Kiwi	Pomme BIO	Banane
	Marbré + jus raisin	Pain + petit moulé	Cake au citron maison + fruit	Biscuit Savoie + jus d'orange	Pain + chocolat au lait
	lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
	Potage Dubarry	Friand au fromage	Carottes râpées	Salade verte	Salade tomate thon soja
SFD	Boulettes de bœuf sauce paprika	Poulet rôti sauce tomate	Cordon bleu	Quenelles fraîches BIO sauce aurore	Parmentier de poisson
SPV	s/v: Lentilles au jus	s/v: Filet de colin sauce tomate	s/v: Pois chiches		
SPD	Pommes de terre vapeur	Haricots plats	Coquillettes	Riz aux petits légumes	Yaourt aromatisé BIO banane
	Fourme d'Ambert AOP	Carré de l'Est	Tomme blanche ind	Petit moulé	Kiwi
	Ananas frais	Poire	Purée de pommes	Flan Caramel	Madeleine Chocolat + jus raisin
	Génoise à la fraise + jus raisin	Pain + confiture	Gâteau marbré + fruit	Gâteau aux noix + fruit	

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

