

Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).  
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

**Légende :**  
Produits Bio Produits Labellisés   
Produit local

**Repas végétarien & Mardi gras**

lundi 20 février	mardi 21 février	jeudi 23 février	vendredi 24 février
FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE AU CROÛTONS
ROUGAIL DE SAUCISSES LOCAL	HACHIS PARMENTIER	POULET A LA PROVENCALE	CALAMARS A LA ROMAINE
LENTILLES ET CAROTTES	AUX LÉGUMES	COQUILLETES BIO	RIZ BIO PILAF ET PIPERADE
FROMAGE	FROMAGE BIO	FROMAGE	BISCUIT BIO
SMOOTHIE AUX PECHES	BEIGNET AU CHOCOLAT	CARPACCIO D'ANANAS	MOUSSE AU FROMAGE BLANC

**Repas végétarien**

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
TABOULE	CAROTTES RAPEES BIO	BETTERAVES A L'AIL	POUSSES D'EPINARDS MIMOSA
NUGGET'S DE VOLAILLE SAUCE BARBECUE	VINAIGRETTE	FEUILLETE AU FROMAGE DE CHEVRE	AXOA DE VEAU
JARDINIÈRE DE LÉGUMES	PATES BIO AU SAUMON	CAROTTES BRAISÉES	POMMES DE TERRE VAPEUR
FROMAGE	FRUIT BIO	FROMAGE AOP	FROMAGE
CLEMENTINE	YAOURT BIO	GÂTEAU BASQUE	COMPOTE DE POIRES BIO

**Repas végétarien**

lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
OEUF MAYONNAISE	SALADE D'AGRUMES	CHOU CHINOIS AU JAMBON ET CROÛTONS	PATE DE CAMPAGNE
ASSORTIMENT DE CEREALES	BLANQUETTE DE VEAU	LASAGNES BOLOGNAISE	MERLU AU BEURRE BLANC
NAVETS GLACÉS	RIZ PILAF ET CAROTTES BIO		HARICOTS VERTS BIO AUX HERBES
FROMAGE	SUISSE AUX FRUITS		FROMAGE
BARRE PÂTISSÈRE	ORANGE EN QUARTIER BIO	FROMAGE BLANC AU COULIS	KIWI BIO

**Repas végétarien**

lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
CRÊPE AU FROMAGE	RILLETTE DE THON	CONCOMBRE A LA CIBOULETTE	TOAST AUX TOMATES ET CHEVRE
CORDON BLEU	PIZZA 3 FROMAGES	POULET THAI	AIGUILLETES DE COLIN
HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	SALADE VERTE	POMMES RISSOLÉES	POËLÉE DE LEGUMES DU CHEF
FROMAGE BIO	FROMAGE	BRIE	ST NECTAIRE AOP
KIWI	FROMAGE BLANC FERMIER BIO	ÎLE FLOTTANTE	MANDARINE

**Repas végétarien**

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
POUSSE D'ÉPINARDS EN SALADE	BETTERAVES BIO À L'ÉCHALOTE	VELOUTÉ DE LÉGUMES	ŒUF MIMOSA
CHIPOLATAS GRILLÉES	ESCALOPE DE DINDE AU CURRY	BOULETTES DE SOJA À LA TOMATE	BEIGNET DE POISSON
MIJOTÉE DE LENTILLES À LA TOMATE	GRATIN DAUPHINOIS	SEMOULE BIO	RISOTTO BIO AUX LEGUMES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SUISSE AUX FRUITS	POMME BIO	MANDARINE	FROMAGE BLANC BIO AU MIEL

**Repas Amérique**

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
DIPS DE LÉGUMES	SALADE RADISON (NOIX, RADIS, SALADE VERTE)	WRAP DE CRUDITÉS	CAROTTES RAPEES BIO A L'ORANGE
CHEESE BURGER DU CHEF	DHAL DE LENTILLES	SPAGHETTIS	TEMPURA DE POISSON
FRITES	ET CAROTTES	CARBONARA	POMMES DE TERRE ET CHOUX FLEURS GRATINES
MILKSHAKE VANILLE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SUNDAE	BANANE BIO	POMME ROYAL GALA BIO	MILKSHAKE POIRE CHOCOLAT

**Repas végétarien**

**Repas Montagne**

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
MACHE AUX CROÛTONS	POTAGE DU JOUR		SAUCISSON À L'AIL
CARBONARA	OEUFS FLORENTINES	CROZIFLETTE	FILET DE COLIN SAUCE DUGLERE
SPAGHETTIS	FRITES	MESCLUN D'ENDIVES	GRATIN DE CHOUX FLEURS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
SALADE DE FRUITS	MILKSHAKE A LA VANILLE	TARTE AU GOUMEAU	BANANE