

Du 20 février au 24 février 2023	Du 27 février au 3 mars 2023	Du 6 mars au 10 mars 2023	Du 13 mars au 17 mars 2023
Salade de batavia-Vinaigrette à l'échalote* Curry de légumes aux pois chiches* (patate douce, courgette) Quinoa* Yaourt aromatisé aux fruits	Salade de mâche-Vinaigrette* Boulettes de bœuf au jus Origine : France SV : Galette de soja sauce échalote Coquillettes BIO *-Emmental râpé Compote de pomme-Fraise (collectif)	Emincé de bœuf aux oignons Origine : Rhône-Alpes SV : Filet de poisson à la crème de brocolis* Pommes noisettes Vache qui rit Ananas frais	Salade de tortis couleurs* Flageolets* Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive* Fromage blanc nature (collectif)
MARDI GRAS Steak haché au jus Origine : France SV : Quenelles sauce tomate* Carottes BIO persillées à l'huile d'olive* Edam BIO Donut au sucre	Taboulé* Filet de poisson basquaise* Petits pois BIO * Fromage blanc à la vanille	Carottes râpées-Vinaigrette à l'huile d'olive* Crousti' fromage Haricots verts BIO persillés* Tarte Normande	Emincé de porc à la moutarde* SV : Filet de poisson à la moutarde* Polente* Mimolette Kiwi BIO
Céleri rémoulade* Filet de poulet aux olives* SV : Filet de poisson sauce citron* Purée de pois cassés* Fromage blanc nature (collectif)	Dhal de lentilles corail* Boulgour BIO * Cantal AOP à la coupe Pomme BIO	Pizza Filet de poisson à l'estragon* Gratin de choux fleurs BIO * Petit suisse sucré	Rôti de dinde aux herbes* SV : Pané de blé-Fromage-Epinards Gratin de potiron BIO * St Nectaire AOP à la coupe Banane
Gratin de lentilles au potiron BIO * Camembert BIO à la coupe Banane	Coleslaw* Jambon SV : Filet de poisson sauce ciboulette* Gratin de pommes de terre à la muscade* Yaourt brassé nature HVE (collectif) 38570 THEYS	Gnocchis aux petits pois BIO provençale* Emmental Cocktail de fruits (collectif)	Concombre-Sauce à la menthe* Boulettes végétariennes (sarrasin, lentille) sauce tomate Blé BIO * Crème dessert au chocolat
Filet de poisson pané-Citron Riz aux petits légumes* Tomme Catalane AOP à la coupe Kiwi BIO	Œuf dur Epinards hachés BIO *-Croûtons Brie à la coupe Orange	Saucisse fumée SV : Roulé végétal (blé, pois) Gratin de poireaux-Pommes de terre* St Paulin BIO à la coupe Poire BIO	Cœur de laitue-Vinaigrette* Pépites de poisson meunière citronné Brocolis BIO à la béchamel* Gâteau de semoule

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés



	Du 20 mars au 24 mars 2023	Du 27 mars au 31 mars 2023	Du 3 avril au 7 avril 2023
	Filet de poisson sauce crustacée* Trio de Brocolis-Panais-Butternut BIO à l'huile d'olive* Tomme blanche Eclair au chocolat	Betteraves vinaigrette* Pilon de poulet rôti* SV : Lentilles* Pennes BIO* -Emmental râpé Poire BIO	Carottes râpées-Vinaigrette au miel* Cappelletti aux fromages sauce tomate* Emmental râpé Compote de pomme (collectif)
	Salade iceberg-Emmental Vinaigrette à l'échalote* Pois chiches aux carottes-Lait de coco et curcuma* Macaronis* Orange	Salade de batavia-Vinaigrette* Filet de poisson sauce crème* Boulgour BIO* Yaourt brassé à la myrtille HVE (collectif) 38570 THEYS	Curry de lentilles BIO à la patate douce* Semoule* Bûche du Pilat à la coupe Pomme BIO
	Emincé de bœuf au paprika* Origine : Rhône-Alpes SV : Filet de poisson sauce basilic* Purée de pommes de terre* Gouda BIO Compote de poires (collectif)	Quenelles sauce tomate* Haricots verts BIO persillés à l'huile d'olive* Fromage blanc nature Ananas au sirop (collectif)	Salade de riz* Fish'n chips de poisson Jardinière de légumes* Yaourt nature
	Duo de carotte-Céleri-Vinaigrette* Riz façon risotto à la courge butternut* Grana Padano AOP râpé (servi à part) Pomme BIO	Saucisse de Strasbourg SV : Filet de poisson sauce citron* Choucroute-Pommes de terre* Kiri Kiwi BIO	Jambon SV : Filet de poisson aux petits légumes* Gratin de choux fleurs BIO* Cantal AOP à la coupe Banane
	Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet crousty SV : Bâtonnets de blé Epinards hachés BIO* Yaourt nature	Omelette BIO Petits pois-Carottes* Tomme d'Auvergne à la coupe Gâteau d'anniversaire aux pommes*	REPAS SANS COUVERT Radis-Sauce ciboulette* Hot dog-Knack de volaille-Ketchup SV : Hot dog-Roulé végétal-Ketchup Frites Yaourt à boire

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

VACANCES DE PRINTEMPS



Du 10 avril au 14 avril 2023	Du 17 avril au 21 avril 2023
	<p>Flan de courgettes BIO*</p> <p>Riz créole*</p> <p>Mimolette</p> <p>Crumble aux pommes</p>
<p>Quiche au fromage</p> <p>Emincé de bœuf au jus*</p> <p>Origine : Rhône-Alpes</p> <p>SV : <i>Filet de poisson pané-Citron</i></p> <p>Carottes BIO persillées à l'huile d'olive*</p> <p>Orange</p>	<p>Salade de lentilles*</p> <p>Jambon</p> <p>SV : <i>Tortilla oignons-pommes de terre</i></p> <p>Epinards hachés BIO*</p> <p>Petit suisse sucré</p>
<p>Bolognaise de lentilles BIO*</p> <p>Farfalles*</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Kiwi BIO</p>	<p>Choux fleurs vinaigrette*</p> <p>Sauté de poulet aux champignons*</p> <p>SV : <i>Filet de poisson à l'aneth*</i></p> <p>Purée de patates douces*</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Pané de blé-Tomate-Mozzarella</p> <p>Gratin de brocolis BIO*</p> <p>Edam</p> <p>Tarte pommes-Rhubarbe</p>	<p>Salade de mâche-Emmental-Vinaigrette à l'huile d'olive*</p> <p>Filet de poisson à la provençale*</p> <p>Haricots verts HVE persillés à l'huile d'olive*</p> <p>Banane</p>
<p>Concombre-Sauce au basilic*</p> <p>Filet de poisson au curry*</p> <p>Pommes de terre persillées*</p> <p>Fromage blanc nature (collectif)</p>	<p>Blé BIO*</p> <p>Petits pois à la provençale*</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Poire BIO</p>

* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

SV : Sans Viande **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés