



Du 1^{er} au 3 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre			Potage de légumes varié 	Carottes râpées BIO locales   et dés de Cantal AOP  <i>Vinaigrette moutarde</i>	
Plat protidique			Nuggets de poulet <i>Nuggets crisper d'or</i>	Sauté de bœuf BIO  Sauce tomate et olives <i>Pané graines emmental épinard</i>	Filet de merlu PMD  à l'oseille
<i>Alternative sans viande</i>					
Sa garniture			Chutney de courgettes et farfalles	Frites au four	Duo de carottes et riz BIO 
Produit laitier					Carré BIO 
Dessert			Crème dessert à la vanille	Crousti pommes vanille spéculoos du chef  (Pommes cuites et compote, vanille, brisure speculoos)	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 6 au 10 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Salade verte BIO  aux croûtons Et dés de mimolette Vinaigrette moutarde	Céleri BIO  rémoulade	*** Les Pas Pareille : Les tartinable*** Tartine avocat chips de maïs 	Potage potiron et fromage fondu vache qui rit 
Plat protidique			Rôti de veau LR  au jus <i>Quenelle sauce tomate</i>	Sauté de dinde LR  sauce miel <i>Boulettes de flageolets</i> BIO 	Torsades champignons et crème 
Alternative sans viande	Omelette BIO  Sauce basquaise	Hoki PMD  Sauce citron et persil			
Sa garniture	Semoule BIO 	Purée de pommes de terre BIO locales  	Brocolis et farfalles à l'emmental	Haricots beurre et boulgour BIO 	
Produit laitier	Pointe de brie			Yaourt aromatisé framboise BIO 	
Dessert	Fruit de saison BIO 	Riz au lait	Purée de pommes BIO locales du chef   		Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 13 au 17 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade d'endives et pomme Vinaigrette moutarde		Radis roses en rondelles	Potage poireau pomme de terre	Chou blanc BIO locales Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Mélange boulgour brocolis maïs et haricots rouges	Sauté de bœuf BIO sauce paprika persil	Potimenter de poisson blanc PMD	Jambon blanc* Omelette BIO aux champignons	Cordon bleu de volaille Nuggets de blé
Alternative sans viande		Galette de lentille BIO 			
Sa garniture		Carottes à l'ail et riz BIO		Haricots verts BIO et coquillettes à l'emmental	Pommes noisette
Produit laitier		Saint Nectaire AOP	Petit fromage frais aux fruits		Yaourt nature BIO et sucre
Dessert	Gélatifié saveur chocolat	Fruit de saison BIO		Fruit de saison BIO	



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Œufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filères MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée

Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 20 au 24 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis roses et beurre		** Amuse-Bouche : Yaourt au lait entier brebis ** Salade coleslaw BIO 	Carottes râpées BIO locales  Et dés d'emmental Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Thon à la tomate et au basilic	Poulet rôti LR  Nuggets Crispi d'or	Boulettes au mouton façon orientale <i>Boulette de lentilles sarrasin légumes</i>	Dahl de lentilles corail 	Filet de colin d'Alaska PMD  pané frais et citron
Alternative sans viande					
Sa garniture	Penne rigate semi complete BIO 	Gratin pomme de terre chou-fleur	Julienne de légumes et semoule BIO 	Riz BIO 	Purée de brocolis et pommes de terre BIO locales 
Produit laitier	Saint Paulin BIO 	Petit fromage frais sucré	Edam BIO 	Yaourt aromatisé vanille BIO 	
Dessert	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 		Ile flottante



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Œufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 27 au 31 mars 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Pomelos et sucre		Emincé d'endives Et dés de mimolette Vinaigrette moutarde		Chou chinois Et dés de gouda Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Sauté de bœuf BIO  aux olives	Dés de poisson PMD  sauce béchamel aux épices douces	Rôti de dinde LR  sauce diable	Gratin de pommes de terre  épinars et fromage à Raclette 	Rôti de porc* froid Boulette de soja sauce tomate
Alternative sans viande	Quenelle sauce tomate		Omelette BIO  basquaise		
Sa garniture	Semoule BIO 	Purée de patate douce	Riz aux petits légumes		Haricots verts BIO  et boulgour BIO 
Produit laitier	Camembert BIO 	Petit fromage frais aux fruits		Yaourt nature sucré BIO 	
Dessert		Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Fruit de saison BIO 	Cake aux épices  (Farine BIO  locale )



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Œufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 3 au 7 avril 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade de betteraves rouges et dés de gouda Vinaigrette moutarde	Concombre en rondelles Vinaigrette moutarde		Carottes râpées BIO locale   et dés d'emmental Vinaigrette moutarde	Salade verte BIO  et croûtons Vinaigrette moutarde
Plat protidique	Fricassée de lentilles, légumes (poireau, carotte) et pdt 	Portion de filet de Hoki PMD  Sauce crème	Steak haché de bœuf BIO 	Omelette BIO  nature 	Emince de dinde LR  Sauce basquaise
Alternative sans viande		Duo haricots verts haricots beurre et Riz BIO 	Boulgour BIO  à la tomate	Ratatouille à la niçoise et blé	Lentilles BIO  à la bolognaise
Sa garniture					Penne BIO  semi-complet Et emmental râpé
Produit laitier		Bleu AOP 	Yaourt aromatisé vanille BIO 		
Dessert	Fruit de saison BIO 		Fruit de saison BIO 	Banane Pâte à tartiner 	Purée pomme cannelle du chef 



Produits locaux



Produits labels rouges



Préparé par nos équipes



Cœufs de poule élevée en plein air



Produits issus de l'agriculture biologique



Poissons issus des filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine protégée



Un pain traditionnel est servi chaque jour



Du 10 au 14 avril 2023



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre		Radis roses et beurre		** Menu de printemps ** Salade de tomates Et dés de cantal AOP Vinaigrette moutarde	
Plat protidique		Portion de filet de colin PMD  Sauce citron	Sauté de boeuf BIO  Sauce au thym <i>Boulette sarrasin lentille légumes</i>	Rôti de dinde LR  au jus <i>Quenelle sauce mornay</i>	Chili sin carne 
Alternative sans viande					
Sa garniture		Bouquet de légumes et boulgour BIO 	Petits pois et carottes	Pommes smile Sauce barbecue	Riz BIO 
Produit laitier			Yaourt BIO locale de la bergerie national de Rambouillet  		Carré BIO 
Dessert		Flan saveur vanille nappé caramel	Fruit de saison BIO 	Moelleux choco  pépité Crème fouettée (Farine bio locale  )	Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Œufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



Du 17 au 21 avril 2023 VACANCES SCOLAIRESsol

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Salade verte BIO  aux pommes et oranges Vinaigrette moutarde		Concombres tsatziki	Carottes râpées BIO locales  	
Plat protidique	Torsades à la bolognaise	Tajine de légumes pois chiches et semoule 	Filet de merlu PMD  sauce curry	Dinde en filet façon jambon LR  Nuggets de blé	Saucisse chipolatas* Quenelle sauce mornay
Alternative sans viande	de bœuf BIO  Et emmental rapé			Courgettes et riz BIO 	Pommes de terre vapeur BIO locales  
Sa garniture	Torsade sauce caponata Et emmental rapé				
Produit laitier		Tomme blanche		Yaourt nature et sucre	Saint nectaire AOP 
Dessert	Gaufre au sucre	Fruit de saison BIO 	Lacté saveur chocolat		Fruit de saison BIO 



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Œufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filiales MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Hors d'œuvre	Emincé d'endives	** Amuse-Bouche : Quinoa Cuit ** Salade de tomates			Radis roses et beurre
Plat protidique Alternative sans viande	Boulettes au mouton sauce tomate basilic Boulette de flageolet BIO 	Emincé de dinde LR  sauce au paprika et persil Quenelle sauce mornay	Pizza, tomate, fromage 	Rôti de bœuf BIO  au jus <i>Pané graine emmental épinard</i>	Pain de poisson (colin ) du chef  Sauce tomate
Sa garniture	Semoule bio 	Haricots beurre et coquillettes sauce tomate	Salade verte BIO 	Purée de pommes de terre BIO locales 	Riz BIO 
Produit laitier	Fromage blanc sucré différemment -Confiture -Sucre roux -Copeaux de chocolat blanc	Yaourt aromatisé framboise BIO 	Saint Paulin	Coulommiers BIO 	
Dessert			Compote de pommes et abricots allégée en sucres	Fruit de saison BIO 	Lacté vanille



Produits locaux



Produits labels
rouges



Préparé par nos
équipes



Oufs de poule élevée
en plein air



Produits issus de
l'agriculture
biologique



Poissons issus des
filières MSC



Plats végétariens



Appellation d'origine
protégée



Un pain traditionnel est servi
chaque jour