

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Du 04 au 08</b>	Rosette	Carottes râpées	Salade de pomme de terre andalouse (tomates, olives et basilic)	Endives vinaigrette aux dés de brebis	Betteraves vinaigrette
	Pâté de campagne	Pamplemousse	Salade de pois chiches au cumin	Salade verte aux dés de brebis	Cœur de palmier 10%
	Sauté de boeuf au romarin	Boulettes de boeuf à la provençale	Beignets de calamars	Rôti de porc au jus	Falafel de pois chiches et Ketchup
	Semoule	Spaghettis	Brocolis à la crème	Petits pois	Purée de panais
<b>Du 11 au 15</b>	Bûche de chèvre à la coupe	Chanteneige	Vache picon		Gouda
	Rondelé	Gouda	 <b>Saint Nectaire</b>		Saint Bricet
	Fruit de saison au choix	Crème dessert vanille	Fruit de saison au choix	Yaourt sucré	Tarte au cacao
		Crème dessert caramel		Yaourt aux fruits	
<b>Du 18 au 22</b>	Mélange harmonie (scarole, chou rouge)	<b>Pizza</b>	Laitue	Salade de penne parisienne (tomates, maïs, oignons)	Coleslaw
	Radis-beurre		Carottes râpées	Salade de blé méditerranéenne	Chou rouge
	 <b>Riz de camargue</b>	<b>Quenelles sauce aurore</b>	Rôti de veau	Escalope de poulet aux herbes	Filet de merlu sauce orientale
	Chili con poisson	<b>Carottes</b>	Purée de pommes de terre	Epinards mornay	Boullgour
<b>Du 25 au 29</b>	Cotentin	<b>Yaourt sucré</b>	Coulommiers à la coupe	Emmental à la coupe	Tartare
	Edam		Fromage fouetté	Kiri	Tomme noire
	Liégeois chocolat	<b>Fruit de saison</b>	Mousse au citron	Fruit de saison au choix	Cocktail de fruits au sirop
	Liégeois vanille		Mousse au chocolat		Ananas au sirop
<b>Du 04 au 08</b>	<b>Taboulé</b>	Radis râpés	Céleri rémoulade	Batavia	Quiche au fromage
		Chou chinois	Betteraves vinaigrette	Mélange hollandais (salade, chou blanc, carottes, céleris)	
	<b>Omelette</b>	Saucisse de Toulouse	Steak haché au jus	Boeuf gardian	Filet meunière et citron
	<b>Choux fleur à la crème</b>	Lentilles au jus	Poêlée printanière	Pommes noisette	Jeunes carottes persillées
<b>Du 11 au 15</b>	<b>Saint Paulin à la coupe</b>	 <b>Saint Marcellin à la coupe</b>	Tomme blanche	Fromage blanc nature	Rondelé
		Samos	Délice d'emmental		Brie
		<b>Navette (Région PACA)</b>	Beignet aux pommes	<b>Gelée de groseille (eau à l'état solide)</b>	Fruit de saison au choix
	<b>Fruit de saison</b>				
<b>Du 18 au 22</b>	Salade verte	Tapenade noire sur toast	Carottes râpées	Accras de morue	Kouki en salade
	Pamplemousse	Macédoine mayonnaise	Mélange farandole (salade, chou blanc, maïs, radis)		Feuilles d'épinards en salade
	 <b>Raviolis potimarron et emmental à la crème</b>	Cordon bleu	Filet de colin sauce safranée	Braisé de boeuf à l'échalote	Rôti de dinde au jus
		Poêlée hivernale (brocolis, champignons et haricots verts)	Coquillettes	Haricots verts à l'huile d'olive	Frites
<b>Du 25 au 29</b>	Crème anglaise	Edam	Fromage fouetté	Gouda	Camembert à la coupe
	Crème renversée	Chanteneige	Saint Paulin	Croc'lait	Chantailou
			Yaourt sucré		
	Madeleine	Fruit de saison au choix	Yaourt aromatisé	Fruit de saison au choix	Compote au choix

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (&lt;160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)

En Mars les légumes et fruits de saison sont :



La pomme



Les épinards



Les carottes

**Nous découvrons :**



L'eau à l'état solide