

Lundi 2 Mars	Mardi 3 Mars	Mercredi 4 Mars	Jeudi 5 Mars	Vendredi 6 Mars
Salade de blé et lentilles méditerranéenne Salade de pois chiches Quenelles sauce provençale	Jus de pommes Jus d'orange Couscous de poulet et ses légumes	Salade de penne andalouse Salade de riz aux légumes Steak haché de bœuf au jus	Batavia Carottes râpées Emincé de dinde mexicain	Salade de pommes de terre parisienne Taboulé Beignets de calamars
Carottes à l'huile d'olive Petit Louis tartine Camembert à la coupe Fruit de saison au choix	Fripsons Emmental Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Brocolis à la crème Boursin Gouda Purée de fruits au choix	Pommes de terre rissolées Croix de Malte Chanteneige Tarte au citron Maison	Haricots verts à l'huile d'olive Saint Morêt Coulommiers à la coupe Fruit de saison au choix
Lundi 9 Mars	Mardi 10 Mars	Mercredi 11 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Jus d'ananas Salade verte	Tapenade sur toast Céleri rémoulade	Crudités en salade et dés de brebis (salade, chou blanc, carottes, céleri) Feuilles d'épinards et dés de brebis	Pizza au fromage	Carottes râpées à la ciboulette
Filet de merlu sauce polynésienne (curry, lait de coco, tomate, jus de citron, ail et oignons) Purée de patates douces	Emincé bœuf à la parisienne Galettes de légumes	Filet de colin sauce estragon Riz	Jambon blanc Frites	Raviolis au tofu
Yaourt sucré Salade de fruits exotiques (dés de mangue et dés ananas)	Port Salut Fromage fouetté Fruit de saison au choix	Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés	Fol Epi Vache picon Fruit de saison au choix	sauce tomate Bleu à la coupe Liégeois chocolat
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Mercredi 18 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Taboulé	Laitue Chou chinois Escalope de poulet sauce forestière Macaronis Chanteneige Pont l'évêque à la coupe	Kouki Pamplemousse Boulettes de bœuf sauce provençale Blé aux petit légumes Croix de Malte Pavé demi sel	Jus d'orange Pâté en croûte Parmentier de canard Brie à la coupe Pomme au four au caramel	Quiche au fromage Maison Poisson pané et citron Moulinés d'épinards Cantal Rondelé Fruit de saison au choix
Omelette Poêlée de légumes Carré frais Fruit de saison	Crème dessert vanille Crème dessert pralinée	Beignet au chocolat		
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Mercredi 25 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
Betteraves vinaigrette Cœur de palmier Coquiflette (coquillettes aux lardons) Croc'lait Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison au choix	Coleslaw Radis râpés Curry de légumes et pois chiches Crème renversée Crème anglaise Brownies	Salade verte Céleri râpé Filet de colin sauce basquaise Semoule Camembert Fromage fouetté Crème dessert caramel Flan caramel	Salade de pommes de terre aux légumes Salade de lentilles à l'échalote Aiguillettes de poulet panés Carottes Vichy Tartare Saint Paulin Fruit de saison au choix	Mélange de crudités et dés de gouda (salade, radis, chou blanc) Feuilles d'épinards en salade et dés de gouda Blanquette de colin Riz Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Mercredi 1er Avril	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
Radis - beurre Kouki Filet de colin sauce normande Purée de céleris Mimolette Saint Marcellin à la coupe Fruit de saison au choix	Carottes râpées Mesclun Saucisse de Toulouse Lentilles Kiri Edam Flan vanille Flan chocolat	Salade de boulgour aux crudités Salade de pommes de terre méditerranéenne Sauté de dinde à l'échalote Chou romanesco mornay Brie Chantailou Fruit de saison au choix	Chou blanc vinaigrette Pamplemousse Lasagnes à la bolognaise Petit Louis tartine Emmental à la coupe Purée de fruits au choix	Batavia Mélange crudité (salade, chou blanc, carottes, céleris) Nuggets de blé Haricots verts persillés Petit suisse aromatisé Petit suisse sucré Gâteau à la fleur d'oranger Maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes :
100% de nos viandes sont françaises
• Bœuf
• Veau
Occitanie - Rhône-Alpes

Nos légumes :
• Raviolis BIO du Vaudouze
• 100% de riz de Camargue IGP
• 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français
• Pâtes Tort BIO de Sarave

Nos poissons issus de la pêche durable :
• Colin (brochette, cube, cœur, filet)
• Merlu (cœur, portion)
• Hoki (filet)
Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

Les légumes issus de l'agriculture durable : (à minima)
• Haricots verts
• Haricots beurre
• Fruits pois

Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés.
Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, polmaron...

Nos compotes sont fabriquées localement (Vaucluse) :
à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux

L'ACTUALITÉ DU MOIS

QUICHE AU FROMAGE

Recette

Ingédients :
- 1 pâte brisée
- 250ml de crème fraîche
- 120g d'emmental
- 250ml de lait
- 3g de muscade
- 5 g de sel
- 3 œufs

1. Mettre le four à chauffer, à 170°C sur le mode chaleur tournante.
2. Dérouler la pâte dans un plat à tarte.
3. Dans un saladier, mélanger successivement, les œufs, le sel, le lait, la crème, le sel et la muscade.
4. Une fois le mélange bien homogène, le verser dans le fond de tarte.
5. Ajouter de manière uniforme le fromage râpé.
6. Enfourner pendant 45 minutes.