



	lundi 06 mars	mardi 07 mars	mercredi 08 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
	Salade de pois chiches	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Taboulé
SFD	Steack haché de veau sauce provençale	Sauté de dinde certifié façon colombo	Spaghettis bolognaise VBF BIO	Paupiette de veau sauce tomate	Poisson pané + citron
SFD	Haricots beurres persillés Yaourt aromatisé Kiwi BIO	Carottes Vichy Carré frais Crème dessert chocolat	Brie Purée de pomme/poire	Pâtes BIO Petit moulé Ananas frais	Haricots plats Carré de l'est Mousse au chocolat
	lundi 13 mars	mardi 14 mars	mercredi 15 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
SFD	Salade verte BIO	Carottes râpées	Salade de riz BIO basilic tomate olive	Laitue vinaigrette	Salade coleslaw
SFD	Sauté de porc à la niçoise	Cordon bleu	Filet de lieu sauce vierge	Steack haché VBF sauce tomate	Parmentier de colin
SFD	Riz pilaf BIO Brie Purée de pommes	Choux fleurs béchamel Coulommiers Crème dessert vanille	Epinards à la crème Gouda Pomme golden	Penne + râpé Tomme noire Salade de fruits frais de saison	Edam Liégeois au chocolat
	lundi 20 mars	mardi 21 mars	mercredi 22 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
SFD	Toast de chèvre maison	Salade d'endives + pommes	Chou rouge vinaigrette	Radis beurre	Cake aux olives
SFD	Sauté de porc au curry	Sauté de bœuf au paprika	Poulet rôti LR au jus	Omelette BIO au fromage maison	Filet de hoki aux épices
SFD	Carottes Vichy Mimolette Pomme BIO	Polenta BIO Camembert Purée de poires	Fian de carottes maison Carré frais Gâteau maison aux pépites de chocolat	Petits pois carottes Tomme blanche Purée de pomme/fraise BIO	Purée de céleri Edam Cocktail de fruits au sirop
	lundi 27 mars	mardi 28 mars	mercredi 29 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
SFD	Potage maison Dubarry	Carottes râpées	Pois chiches vinaigrette	Mache vinaigrette	Oeuf BIO
SFD	Paëlla au poisson	Cheeseburger	Steack de veau au jus	Bolognaise de bœuf VBF BIO	Poisson pané + citron Poelée Champêtre
SFD	avec riz BIO paëlla St Nectaire AOC Ananas frais	Frites St Paulin Orange BIO	Julienne de légumes Brie Pomme BIO	Spaghettis BIO Petit moulé Kiwi BIO	Camembert Crème dessert Caramel

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

