



MENUS

DU 27 FEVRIER AU 24 MARS 2023

LUNDI 27 FEVRIER 2023

Pain & soupe tomate vermicelle **bio.**
 Aiguillette de poulet (V.O.F et Label Rouge)
 à la crème & brunoise de légumes
 et torsades
 Saint nectaire AOP & Fruit de saison

MARDI 28 FEVRIER 2023

Pain (bio) & salade de fromage de brebis **bio.**
 Bœuf (VOF ET BBC) au paprika
 & carottes vichy **bio.**
 Yaourt aromatisé

JEUDI 2 MARS 2023

Pain & carottes râpées aux raisins (bio)
 Poisson du jour sauce armoricaine
 & pommes de terre vapeur
 Liégeois vanille caramel

VENREDI 3 MARS

Pain & macédoine au brie
 Omelette au curry (bio)
 & céréales gourmandes (bio)
 Fruit de saison

LUNDI 6 MARS 2023

Pain & salade de cœur de palmier **bio.**
 Pané de colin & purée de pois cassés bio
 Petit suisse sucré

MARDI 7 MARS 2023

Pain (bio) & betterave au persil **bio.**
 Rôti de porc (VOF et BBC) sauce diable
 & mélange de légumes et céréales
 Flan vanille caramel (bio)

JEUDI 9 MARS 2023

MENU CHOISI PAR LES ENFANTS
DE CHATEAUBRIAND
 Toast au chèvre
 Tagliatelles ½ complète (bio) & carbonara
 (VOF) **bio.**
 Gâteau au chocolat maison crème anglaise

VENREDI 10 MARS 2023

Pain & salade d'avocat **bio.**
 Dhal de lentilles corail : lentilles corail,
 passata, oignons, curry, cumin, persil, lait
 de coco, ail **bio.**
 & riz
 Fruit de saison

LUNDI 13 MARS 2023

Pain & soupe à l'oignons **bio.**
 Sauté de mouton au jus (VOF)
 & haricots blancs
 Yaourt sucre de canne (bio)

MARDI 14 MARS 2023

Pain (bio) & salade de cantal AOP
 Poisson du jour sauce chorizo
 & boulgour (bio)
 Compote de pomme (bio)

JEUDI 16 MARS 2023

Pain & friand au fromage
 Potée de chou vert aux lentilles corail
 et aux noix **bio.**
 Fromage blanc aux fruits & fruit de saison

VENREDI 17 MARS 2023

Pain & salade campagnarde **bio.**
 Merguez bœuf-mouton & poêlée de
 légumes au fromage fondu
 Fruit de saison

LUNDI 20 MARS 2023

Pain & frisée au Montboissié **bio.**
 Spaghettis ½ complète (bio)
 & bolognaise (VOF)
 Mousse au chocolat

MARDI 21 MARS 2023

Pain (bio) & soupe poireau pommes de terre
 Bœuf (VOF et BBC) aux oignons
 & haricots beurre **bio.**
 Comté AOP & fruit de saison

JEUDI 23 MARS 2023

Pain & endive, édam, kiwi **bio.**
 Sauté porc (VOF et BBC) aux pruneaux
 & blé bio
 Crème dessert chocolat

VENREDI 24 MARS 2023

Pain & salade au bleu d'Auvergne AOP
 et aux noix **bio.**
 Riz au curry, haricots coco et champignons :
 riz, champignons, haricots blancs, oignons,
 curry **bio.**
 Ile flottante

Menus sous réserve de modifications pour des raisons techniques et/ou d'approvisionnements.
Nos plats sont susceptibles de contenir un ou plusieurs allergènes majeurs

Légende : bio : produit issu de l'agriculture biologique / AOC : Appellation d'Origine Contrôlée / VOF : Viande d'Origine France / BBC : Bleu Blanc Cœur /
 # : Pêche durable / **bio.** : contient 1 ou plusieurs produits issus de l'agriculture biologique / HVE : Haute valeur environnementale/L.B :Label rouge

Bon Appétit

