



MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 27 MARS

	LUNDI 13/04 Repas à thème USA	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04	VENDREDI 17/04	SAMEDI 18/04	DIMANCHE 19/04
ENTRÉE au choix	Salade de carottes et céleri sauce Ranch maison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Taboulé <input type="checkbox"/>	Tomates en salade <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tarte 3 fromages <input type="checkbox"/>	Rosette Lyonnaise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chou fleur sauce cocktail <input type="checkbox"/>	Carottes râpées <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Terrine de campagne <input type="checkbox"/>	Escalivade <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pois chiches à l'aïoli <input type="checkbox"/>	Salade de riz (tomates, maïs, concombres, mayo, vinaigrette) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Pâté en croûte <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Gaspacho <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Aiguillettes de poulet panées <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Omelette fraîche <input type="checkbox"/>	Rougail de porc <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Dos de cabillaud sauce crustacés <input type="checkbox"/>	Emincé de veau sauce champignons <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Feuilleté Strasbourgeois <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO à la bolognaise (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Clafoutis aux crevettes <input type="checkbox"/>	Dos de colin sauce citron <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Steak haché façon Bouchère de la maison Guasch sauce échalotes <input type="checkbox"/>	Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Raviolis FRAIS aux 3 fromages sauce Poulette (PLAT COMPLET) <input type="checkbox"/>	Sauté de canard sauce au poivre <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pizza aux fruits de mer maison <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Pommes de terre texanes <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Haricots verts persillés <input type="checkbox"/>	Riz pilaf <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Courgettes au basilic <input type="checkbox"/>	Polenta <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Ratatouille maison <input type="checkbox"/>	Pâtes BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fondue d'endives <input type="checkbox"/>	Semoule méditerranéenne <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Caviar d'aubergines maison <input type="checkbox"/>	Garniture de céleri persillés <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Pommes de terre et courgettes en béchamel <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Navets braisés <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Brie à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Carré frais <input type="checkbox"/>	Gouda <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chanteneige <input type="checkbox"/>	Tomme blanche à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Kiri BIO <input type="checkbox"/>	Saint Paulin <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt nature BIO <input type="checkbox"/>	Mimolette à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Chantailou ail et fines herbes <input type="checkbox"/>	Mini pavé d'affinois <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit moulé aux noix <input type="checkbox"/>	Camembert à la coupe <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Vache qui rit BIO <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Purée pomme abricot BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc nature <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Crème dessert au chocolat <input type="checkbox"/>	Crème dessert caramel <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Semoule au lait <input type="checkbox"/>	Ile flottante <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Tarte grillée abricot <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE

MENU A RESTITUER AVANT VENDREDI 27 MARS

	LUNDI 13/04 Repas à thème USA	MARDI 14/04	MERCREDI 15/04	JEUDI 16/04	VENDREDI 17/04	SAMEDI 18/04	DIMANCHE 19/04
ENTRÉE au choix	Soupe du Marché (navet, oignon, carotte, lentilles, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Artichauts sauce Gribiche <input type="checkbox"/>	Soupe de légumes verts (brocolis, courgettes, épinards, <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>	Velouté de tomates <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Œufs durs mayonnaise <input type="checkbox"/>	Potage Fermier (choux de Bruxelles, carottes, oignons, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Betteraves vinaigrette <input type="checkbox"/>	Crème de champignons <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Concombres <input type="checkbox"/>	Potage Jardinière (carottes, petits pois, haricots mange tout, navet) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Brocolis vinaigrette <input type="checkbox"/>	Soupe Paysanne (brunoise, haricots blancs, pdt) <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Salade verte <input type="checkbox"/>
PLAT au choix	Filet de limande sauce béarnaise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Escalope végétale panée <input type="checkbox"/>	Escalope viennoise <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Crousti fromage <input type="checkbox"/>	Friand au fromage <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Poulet au jus <input type="checkbox"/>	Dos de lieu à l'huile de colza et basilic <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tarte chèvre basilic <input type="checkbox"/>	Jambon blanc Supérieur <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Galette boulgour pois chiches emmental <input type="checkbox"/>	Rôti de dinde Tandoori <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Haché de veau à la Napolitaine <input type="checkbox"/>	Soufflé au saumon sauce beurre blanc <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Tortilla <input type="checkbox"/>
GARNITURE au choix	Semoule <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Carottes vichy <input type="checkbox"/>	Brocolis aux aromates <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pâtes BIO <input type="checkbox"/>	Tomate en persillade <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Boulgour pilaf <input type="checkbox"/>	Poêlée méridionale <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Pommes de terre vapeur <input type="checkbox"/>	Haricots beurre aux aromates <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Polenta <input type="checkbox"/>	Riz créole <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Haricots plats à l'ail <input type="checkbox"/>	Pommes dauphine <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petits pois carottes <input type="checkbox"/>
FROMAGE au choix	Rondelé <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse nature <input type="checkbox"/>	Brebicrème <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cimelait Nature <input type="checkbox"/>	Le carré <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Petit suisse aux fruits <input type="checkbox"/>	Samos <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Les fripons <input type="checkbox"/>	Tartare nature <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fromage blanc <input type="checkbox"/>	Saint bricet <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt aromatisé <input type="checkbox"/>	Vache qui rit BIO <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>
DESSERT au choix	Fromage blanc aux fruits <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Mousse au citron <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée pomme fraise <input type="checkbox"/>	Liégeois au café <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Fruit de saison <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Yaourt nature <input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Cocktail de fruits au sirop léger <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Flan au caramel <input type="checkbox"/>	Fruit de saison <input type="checkbox"/> <i>OU</i> Purée de fruits assortie <input type="checkbox"/>

Traces éventuelles de : gluten, crustacés, œufs, arachides, poissons, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, sésame, sulfites, lupin, mollusques.



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Fait maison



Produit en Occitanie



Viandes de France ou UE