

LUNDI 17/03

ENTREES

Salade du nord **BIO**
Chou rouge, betterave, sucre, huile, vinaigre, épices

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

VIANDE BOVINE FRANÇAISE Goulash de bœuf
Sauté de bœuf, oignon, sauce tomate, paprika

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2 Petits pois **LAITAGES**

Edam

DESSERTS

Fruit de saison (CE2)

CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2

MARDI 18/03

ENTREES

Rosette **LE PORC FRANÇAIS**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Poulet rôti

Haricots beurre **BIO** a la tomate **LAITAGES**

Yaourt nature sucré

DESSERTS

Madeleine

MERCREDI 19/03

ENTREES

LE PORC FRANÇAIS Salade fantaisie
Carottes, pomme, raisins secs, vinaigre

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Émincé de volaille en sauce

Semoule **BIO** **LAITAGES**

Camembert à portionner

DESSERTS

Fruit

JEUDI 20/03

ENTREES

Salade de blé **BIO**

PRODUIT DE SAISON

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

PÊCHE RESPONSABLE Nuggets de poisson

Purée de légumes

LAITAGES

Yaourt Aromatisé

DESSERTS

Mosaïque de fruits

Menu Végétarien 21/03

ENTREES

Cèleri rémoulade **BIO**

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Dalh de lentilles corail et riz
Lentilles corail, lait de coco, épinards, potiron, riz, curry, tomate

LAITAGES

Tartare

DESSERTS

Flan Vanille

Les pommes viennent du Sud Ouest *Certains plats annoncés sont susceptibles de changer faute d'approvisionnement*

LEGENDE

VIANDE BOVINE FRANÇAISE Viande Bovine Française (VBF) **PÊCHE RESPONSABLE** Pêche responsable **LE PORC FRANÇAIS** Porc français **CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2** Certification environnementale niveau 2 **ORIGINE FRANCE** Origine France **AGRICULTURE BIOLOGIQUE EUROPE** Agriculture Biologique Europe

Nos entrées et assaisonnements sont élaborés sur la cuisine, essentiellement à partir de produits frais.

* : plat avec viande porcine