

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**

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