

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Mercredi 3 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
V Cappelletti Ricotta-épinards sauce tomate /	R Salade verte Jambon blanc Hoki aux oignons Purée de pommes de terre	R Quiche aux poireaux maison Emincé de dinde basquaise Omelette Haricots verts	R Bœuf bourguignon Merlu sauce provençale Riz	R Radis-beurre Poisson pané et citron / Choux fleur à la crème
Saint paulin à la coupe Fruit de saison	Liégeois au chocolat	Fromage blanc aromatisé	Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	Yaourt aromatisé
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Mercredi 10 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
Couscous de boulettes de bœuf Couscous de pois chiches et ses légumes	V Maïs - betteraves Omelette / Carottes à la crème et ciboulette	Filet de colin sauce curry / Riz pilaf	Coleslaw Rôti de veau Galette de blé épinards Flageolets au jus	Coquiflette au saumon / Chaurice à la coupe Fruit de saison
Edam Fruit de saison	Petits suisses aromatisés	Brie à la coupe Fruit de saison	Flan caramel	
Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
R Escalope de poulet aux herbes Nuggets de blé Brocolis mornay	Pâté de campagne Spaghettis à la bolognaise Bolognaise de thon	Taboulé hivernal R Rôti de dinde Colin au basilic Petits pois	NOS SUPER HEROS Salade verte et pommes V Parmentier de lentilles corail à la purée de carottes / Gâteau de betteraves - chocolat Maison	Marmite du pêcheur / Blé
Emmental à la coupe Fruit de saison	Mousse au chocolat	Yaourt sucré		Cabrette Fruit de saison
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
Salade verte Potée à la tarbaise (saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate) Galette de soja et Haricots blancs sauce tomate	Filet de hoki sauce maître d'hôtel Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navets, poireaux, oignons)	Carottes râpée Goulash de bœuf Colin sauce tomate Polenta	Salade de perles marine R Poulet rôti Omelette Haricots verts persillés	Dhal de lentilles / Riz
Liégeois vanille Fruit de saison	Saint Nectaire à la coupe Fruit de saison	Yaourt aromatisé	Crème dessert chocolat	Saint Paulin à la coupe Fruit de saison
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
Coleslaw Cheeseburger Beignets de calamars Frites	V Wok de riz et sa poêlée de légumes	Pizza au fromage Œufs durs / Mouliné d'épinards et croûtons	Salade verte Emincé de porc sauce au miel Terrine de colin Patates douces	Filet meunière / Purée de légumes
Fromage blanc aromatisé	Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Sundae caramel	Gâteau à la noix de coco Maison	Petit Louis Fruit de saison

NOS APPROVISIONNEMENTS

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions **les fruits et légumes** issus de l'agriculture durable.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES



Jeudi
Au dessert,
le **gâteau de betteraves chocolat** fait maison !