



Lundi 09 Mars	Mardi 10 Mars	Jeudi 12 Mars	Vendredi 13 Mars
Boulettes de bœuf sauce tomate <i>Saumon MSC sauce tomate</i> Petits pois Bio Coulommiers à la coupe Fruit de saison Bio	Salade verte Bio <i>Financière de porc et quenelles</i> <i>Financière de quenelles</i> Riz IGP Yaourt nature	Carottes râpées Bio Merlu MSC sauce vierge / Purée de patates douces Bio Crème dessert chocolat	Notre tortilla de pommes de terre Bio  Brocolis Bio à la crème / Petit suisse sucré Fruit de saison Bio
Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
Bolognaise de thon MSC / Coquillettes et râpé Gouda Purée de fruits Bio	Bâtonnets de colin MSC panés et citron <i>Mouliné d'épinards Bio</i> <i>Bûche du Pilat à la coupe</i> Fruit de saison Bio	 Sirop de grenade Chips Poulet rôti Label Rouge <i>Merlu MSC sauce champignons</i> Carottes Bio sautées Notre gâteau Mystère et sa crème anglaise	Dahl de lentilles / Semoule Pont l'Evêque AOP à la coupe Fruit de saison Bio



100% de notre **riz**
est de **Camargue**
Labélisé IGP



Nos filets de poisson
sont 100%
MSC pêche durable.



Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication
Géographique
Protégée



AOP : Appellation
d'Origine
Protégée



Label Rouge
Viande de qualité
supérieure



**Menu
végétarien**

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.



<i>Lundi 23 Mars</i>	<i>Mardi 24 Mars</i>	<i>Jeudi 26 Mars</i>	<i>Vendredi 27 Mars</i>
<p>Merlu MSC sauce curry /</p> <p>Purée de butternut Bio Saint Marcellin IGP à la coupe Fruit de saison Bio</p>	<p>Carottes râpées Bio Loubia de bœuf <i>Loubia de haricots blancs</i> Pommes de terre au four</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Carbonara de porc <i>Colin MSC sauce crème</i> Macaronis et râpé Carré Président</p> <p>Ananas Bio</p>	<p>Quenelles Bio sauce tomate /</p> <p>Galettes de légumes Yaourt nature</p> <p>Notre brownie aux noix</p>
<i>Lundi 30 Mars</i>	<i>Mardi 31 Mars</i>	<i>Jeudi 02 Avril</i>	<i>Vendredi 03 Avril</i>
<p>Galopin de veau sauce tomate origan <i>Hoki MSC sauce tomate</i></p> <p>Petits pois Bio Petit suisse sucré Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade de pois chiches et maïs Végé</p> <p>Pané de blé /</p> <p>Choux fleurs Bio béchamel à l'emmental</p> <p>Fruit de saison Bio</p>	<p>Salade verte Bio Pâques</p> <p>Mijoté de bœuf et d'agneau <i>Axo de saumon MSC</i></p> <p>Pâtes de Pâques IGP</p> <p>Lapin de Pâques en chocolat Île flottante</p>	<p>Salade de betteraves Bio</p> <p>Cotriade de colin MSC, moules et crevettes /</p> <p>Riz IGP</p> <p>Flan chocolat</p>



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique.
Seule la composante précisée est Bio



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge
Viande de qualité supérieure



Menu végétarien

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent occasionnellement entraîner des changements sur les produits sélectionnés.