

# Menus de mars

<p><b>Lundi 4 mars</b> Taboulé aux légumes Steack haché <i>boulette végétarienne</i> pâtes au pistou Yaourt à boire Orange</p>	<p><b>Mardi 5 mars</b> Chou rouge vinaigrette Rôti de dinde à l'estragon <i>Steack de soja</i> Salsifis gratinés Mimolette Yaourt de ferme</p>	<p><b>Mercredi 6 mars</b> Salade de lentilles bio Côte de porc au jus <i>Pané de blé emmental épinard</i> Purée de légumes maison Petit suisse aux fruits Banane</p>	<p><b>Jeudi 7 mars</b> Jambon Champenois persillé Crêpe au fromage <i>Jambon doré au four</i> Moules à la crème Frites Edam individuel Bugnes briochées</p>	<p><b>Vendredi 8 mars</b> Salade iceberg Oeuf dur sauce béchamel Pomme de terre et épinards à la crème Gouda coupé Compote pomme cassis bio</p>
<p><b>Lundi 11 mars</b> Concombre vinaigrette Croq végétal Carottes Kiri chèvre Pot de crème caramel bio</p>	<p><b>Mardi 12 mars</b> Salade piémontaise Emincé de boeuf à la tomate <i>Emincé de poisson</i> Chou fleurs Ptit Louis Fruit</p>	<p><b>Mercredi 13 mars</b> Salade verte du jardin Sauté de poulet 100% France <i>Crêpe aux champignons</i> Haricots verts jardiniers Yaourt nature sucré Pomme entière au sirop</p>	<p><b>Jeudi 14 mars</b> Oeuf dur mayonnaise Chipolatas grillées Merguez végétale Semoule Tome noire individuelle Fruit</p>	<p><b>Vendredi 15 mars</b> Salade de radis Dos de lieu beurre blanc <i>Escalope de dinde viennoise</i> Petit pois Brie à la coupe Salade de fruits du verger</p>
<p><b>Lundi 18 mars</b> Salade coleslaw Boulette de dinde à l'indienne <i>Qenelle nature</i> Jeunes carottes persillées Saint paulin individuel Madeleine bio</p>	<p><b>Mardi 19 mars</b> Tartare de tomate basilic Omelette bio au boursin Riz Ptit Louis Mousse chocolat au lait</p>	<p><b>Mercredi 20 mars</b> Salade de soja, pomme et emmental Magret de canard rôti aux petits légumes <i>Médaille de merlu</i> Duo de courgettes aux aromate Babybel Crème brûlée maison</p>	<p><b>Jeudi 21 mars</b> Terrine aux 2 poissons <i>Terrine aux 3 légumes</i> Brochette de volaille et son jus printanier <i>Merguez végétale</i> Gratin dauphinois Cantal individuel Banane bio</p>	<p><b>Vendredi 22 mars</b> Salade de pâtes Poisson à la basquaise <i>Jambon de dinde au jus</i> Ratatouille niçoise petit suisse nature bio Gâteau d'anniversaire</p>
<p><b>Lundi 25 mars</b> Champignons à la crème Rôti de boeuf aux olives Pané de blé emmental épinard Pomme de terre vapeur Yaourt aromatisé Fruit</p>	<p><b>Mardi 26 mars</b> Oeuf dur mayonnaise Ravioli tofu basilic bio Yaourt framboise les 2 vaches Banane bio</p>	<p><b>Mercredi 27 mars</b> Friand fromage Filet de poulet rôti au jus <i>Tarte au fromage</i> Flan de courgettes Chanteneige Orange</p>	<p><b>Jeudi 28 mars</b> Salade iceberg Effiloché façon kebab <i>Nugget's de bolé</i> Frites Comté individuel Roulé au chocolat maison</p>	<p><b>Vendredi 29 mars</b> Salade de lentilles Filet de poisson pané <i>Omelette</i> Haricots beurre Ptit Louis Kiwi</p>

Nos menus sont susceptibles de contenir les 14 allergènes suivants : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleris, moutarde, graines de sésames, mollusques, lupins, anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10mg/kg ou 10mg/l.

Menus conformes à la réglementation nationale ou recommandations du GEMRCN, validés par la diététicienne et susceptibles de changements en fonction des approvisionnements.

Le pain accompagnant chaque repas est fabriqué à partir de produits issus de l'agriculture biologique.