



	lundi 04 mars	mardi 05 mars	mercredi 06 mars	jeudi 07 mars	vendredi 08 mars
	Tarte aux poireaux	Betteraves vinaigrette	Salade mikado	Endives vinaigrette	Toast de chèvre
SPB	VPF Sauté de porc VPF aux herbes	VPF Poulet rôti	Menu végétarien	VPF Steak haché de bœuf VBF au jus	Filet meunière + Citron
SPV	s/v: Filet de colin au romarin	s/v: Galette quinoa à la provençale	AB Omelette BIO aux herbes	s/v: Lentilles au jus	
SPD	Purée de carottes	Petits pois au jus	Frites + ketchup	AB Pâtes BIO	AB Epinards BIO béchamel
	Fourme d'Ambert AOP	Yaourt aromatisé	Emmental	Kiri	AB Gouda
	Kiwi	Ananas frais	Beignet à la pomme	Crème caramel	AB Poire BIO
	Pain + miel	Pain + chocolat au lait	Biscuit choco BIO + lait	Galette Bretonne + jus d'orange	Gâteau à l'ananas aux œufs BIO + fruit
	lundi 11 mars	mardi 12 mars	mercredi 13 mars	jeudi 14 mars	vendredi 15 mars
	Haricots verts vinaigrette	Bruschetta	Chou rouge vinaigrette	AB Potage Essau	Salade verte
SPB	VPF Escalope de volaille au curry	VPF Chipolatas	VPF Cordon bleu	AB VPF Boulettes de bœuf VBF BIO sauce tomate	Colin aux épices
SPV	s/v: Curry de colin	s/v: Omelette BIO au fromage	s/v: Galette lentille boulgour	s/v: Tajine végétarien	
SPD	AB Semoule BIO	Chou fleur gratiné	Purée de potiron	AB Spaghettis BIO	Riz pilaf
	Tomme noire	Petit moulé ail + fines herbes	Brie	AB Yaourt BIO aromatisé	Buchette mi-chèvre
	Salade de fruits frais	Orange	Flan vanille	AB Pomme BIO	Mousse au chocolat
	Pain + chocolat noir	Moelleux citron + lait	Pain + confiture	Gâteau aux noix aux œufs BIO + lait	Génoise abricot + fruit
	lundi 18 mars	mardi 19 mars	mercredi 20 mars	jeudi 21 mars	vendredi 22 mars
	Pizza	Radis beurre	Lentilles vinaigrette	Chou chinois vinaigrette	Mâche
SPB	VPF Bœuf VBF au paprika	VPF Nuggets	VPF Poulet rôti à l'estragon	AB VPF Chili con carne de bœuf VBF BIO	Filet de lieu sauce agrumes
SPV	s/v: Omelette BIO	s/v: Filet de colin à l'estragon	s/v: Œuf dur BIO	s/v: Chili végétarien	
SPD	Carottes persillées	Frites	Haricots verts persillés	AB Riz BIO pilaf	Purée de brocolis
	Edam	Camembert	Fromage blanc	AB Yaourt BIO aromatisé	Carré de l'Est
	Pomme BIO	Purée pomme/pruneau	Clémentine BIO	AB Banane BIO	Flan au chocolat
	Pain + chocolat au lait	Quatre quart aux œufs BIO + lait	Pain + confiture	Fourré chocolat + jus raisin	Madeleine + yaourt
	lundi 25 mars	mardi 26 mars	mercredi 27 mars	jeudi 28 mars	vendredi 29 mars
	Macédoine mayonnaise	Salade de pommes de terre aux olives	Endives vinaigrette	Toast Landais (poivrons-brousse)	Potage Crécy
SPB	VPF Paëlla au poulet	VPF Sauté de dinde à l'orientale	VPF Veau VF sauce tomate	VPF "Menu des Landes"	Parmentier de poisson
SPV	s/v: Loubia végétarien	s/v: Pané poireau sarasin	s/v: Pois chiches au curry	Sauté de volaille sauce au piment d'espelette	
SPD	AB Riz BIO paëlla	Poêlée de légumes	AB Gratin de pâtes BIO	s/v: Omelette BIO au piment d'espelette	
	Fromage blanc	Fourme d'Ambert AOP	Carré frais	Carottes sautées des Landes	AB Yaourt BIO aromatisé
	Ananas frais	Salade de fruits frais	Liégeois vanille	Kiwi sauce chocolat	AB Poire BIO
	Pain d'épices + lait	Pain + chocolat noir	Galette St Michelle + fruit	Pain + camembert ind	Cake au chocolat aux œufs BIO + lait

« Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier. »

