

Menus 6 au 12 Mars 2023



	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Entrée	Oeufs durs BIO mayonnaise	Pizza 3 fromages	Carottes râpées aux raisins	Surimi sauce cocktail	Haricots plats en salade
Plat principal	 Cheeseburger	Dos de cabillaud sauce crustacés	Sauté de dinde sauce coco curry	Coquillettes BIO	Omelette fraîche
	s/viande, végétarien : Croq veggio	végétarien : Galette boulgour lentille corail	s/viande, végétarien : Boules de soja sauce coco curry	s/viande, végétarien : Raviolis aux légumes	
Accompagnement	Frites au four	Brunoise de légumes	Riz créole	 à la Bolognaise	Pommes de terre fondantes
Fromage / Laitage	 Tomme noire	 Mousse au chocolat	 Vache qui rit BIO	 Saint Paulin	 Yaourt aromatisé BIO
Dessert	 Kiwi	Cake BIO nature	Banane	Purée de pommes BIO	Donut sucré
Goûter 2 composantes			Fromage blanc Galette bretonnes		
Goûter 3 composantes			Fromage blanc Galette bretonnes Jus de pommes brique 20 cl		

Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



Menus 6 au 12 Mars 2023



	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Entrée	Oeufs durs BIO mayonnaise	Pizza 3 fromages	Carottes râpées aux raisins	Surimi sauce cocktail	Haricots plats en salade
Plat principal	 Cheeseburger	 Dos de cabillaud sauce crustacés	 Sauté de dinde sauce coco curry	 Coquillettes BIO	 Omelette fraîche
Accompagnement	Frites au four	 Brunoise de légumes	 Riz créole	 à la Bolognaise	 Pommes de terre fondantes
Fromage / Laitage	 Tomme noire	 Mousse au chocolat	 Vache qui rit BIO	 Saint Paulin	 Yaourt aromatisé BIO
Dessert	 Kiwi	Cake BIO nature	Banane	Purée de pommes BIO	Donut sucré



Viande Bovine Française



Produit en Occitanie



Fait maison



Agriculture Biologique



Lait collecté et transformé en France



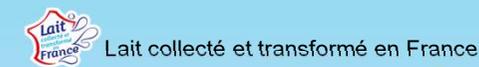
« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».



Menus 6 au 12 Mars 2023



	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Entrée	Oeufs durs BIO mayonnaise 	Pizza 3 fromages		Surimi sauce cocktail 	Haricots plats en salade 
Plat principal	 Cheeseburger	 Dos de cabillaud sauce crustacés		 Coquillettes BIO 	 Omelette fraîche
	s/viande, végétarien : Croq veggie	végétarien : Galette boulgour lentille corail		s/viande, végétarien : Raviolis aux légumes	
Accompagnement	Frites au four	 Brunoise de légumes		 à la Bolognaise 	 Pommes de terre fondantes
Fromage / Laitage	 Tomme noire	 Mousse au chocolat		 Saint Paulin	 Yaourt aromatisé BIO 
Dessert	 Kiwi	Cake BIO nature 		Purée de pommes BIO 	Donut sucré



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».

Menus 6 au 12 Mars 2023



	lundi 6 mars 2023	mardi 7 mars 2023	mercredi 8 mars 2023	jeudi 9 mars 2023	vendredi 10 mars 2023
Entrée	Oeufs durs BIO mayonnaise	Pizza 3 fromages		Surimi sauce cocktail	Haricots plats en salade
Plat principal	Cheeseburger	Dos de cabillaud sauce crustacés		Coquillettes BIO	Omelette fraîche
Accompagnement	Frites au four	Brunoise de légumes		à la Bolognaise	Pommes de terre fondantes
Fromage / Laitage	Tomme noire	Mousse au chocolat		Saint Paulin	Yaourt aromatisé BIO
Dessert	Kiwi	Cake BIO nature		Purée de pommes BIO	Donut sucré

Viande Bovine Française

Produit en Occitanie

Fait maison

Agriculture Biologique

Lait collecté et transformé en France



« Pour consulter les allergènes,
scannez notre QR CODE ».