



En Mars
Cake aux légumes à la cannelle
et crème fouettée à la ciboulette



En Avril
Poulet au lait de coco
et paprika



lundi 26 février	mardi 27 février	mercredi 28 février	jeudi 01 mars	vendredi 02 mars
SALADE DE PATES AU FROMAGE	FRIAND AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES		DUO DE CHOU CHINOIS ET CAROTTES- LOCAL
QUICHE LORRAINE	SAUTE DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS	HAUT DE CUISSE DE POULET	POISSON DU JOUR (LOCAL)	SAUTE DE PORC AU CURRY (FRAIS VF LOCAL)
SALADE VERTE	CAROTTES BIO AU JUS (FRAIS LOCAL)	PUREE DE POMMES DE TERRE	RIZ AUX LEGUMES	FLAN DE LEGUMES
VACHE QUI RIT	TOMME BLANCHE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	FROMAGE BLANC SUCRE	CARRE GROSJEAN
FLAN CARAMEL	FRUIT DE SAISON (LOCAL)	COMPOTE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	FONDANT AU CHOCOLAT MAISON

lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
POTAGE DE LÉGUMES MAISON (LOCAL)	CAROTTES RAPEES (LOCAL)	CONCOMBRES VINAIGRETTE	SALADE VERTE (LOCAL) AU GRUYERE	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS
CROQUE MONSIEUR	ROTI DE BŒUF	PATES FRAICHES	ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS (FRAIS LOCAL)	POISSON DU MARCHÉ
SALADE	POMMES SAUTEES	CARBONARA MAISON	PUREE DE PANAIS	PATES AU BEURRE
CHANTALLOU	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES	SAINTE PAULIN	KIRI
YAOURT AU FRUITS	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	ANANAS FRAIS	CLAFOUTIS MAISON	FRUIT DE SAISON BIO

lundi 05 mars	mardi 06 mars	mercredi 07 mars	jeudi 08 mars	vendredi 09 mars
POTAGE DE LEGUMES	CONCOMBRE VINAIGRETTE	SALADE VERTE ET MAIS	BETTERAVE VINAIGRETTE	POTAGE DE LEGUMES
ROTI DE PORC A LA MOUTARDE	SAUTE DE BŒUF AU PAPRIKA	SAUCISSE DE TOULOUSE (FRAIS VF)	ESCALOPE DE DINDE	FILET DE POISSON DU MARCHÉ (LOCAL)
HARICOTS BEURRE	FRITES	LENTILLES	GRATIN DE CHOU FLEUR	PUREE DE CITROUILLE (FRAIS)
CHANTENEIGE	PETIT SUISSE	CAMEMBERT	EDAM	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON	POIRE AU CHOCOLAT	CREME VANILLE	FRUIT DE SAISON BIO	RIZ AU LAIT CARAMEL

Menu Mexique				
lundi 02 avril	mardi 03 avril	mercredi 04 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
	GUALAMOLE ET TOAST	ŒUF DUR AU CURRY (MAYONNAISE)	MACEDOINE DE LEGUMES	POTAGE DE LÉGUMES (FRAIS LOCAL)
	CHILI CON CARNE	BLANQUETTE DE VEAU (FRAIS VBF ET LOCAL)	POULET AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	FILET DE POISSON FRAIS
	RIZ	CAROTTES AU JUS (FRAIS LOCAL) ET POMMES DE TERRE	SEMOULE	FONDUE D'ENDIVES ET POMMES DE TERRE BIO BECHAMEL (FRAIS LOCAL)
	PETIT SUISSE	PETIT MOULE	GOUDA	ASSORTIMENT DE FROMAGES
	ANANAS SAUCE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON	COMPOTE DE FRUITS	CREME CHOCOLAT (MAISON)

Menu des enfants (Arveyres)

lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
DUO DE CHOU MAYONNAISE	CAKE AUX LEGUMES ET À LA CANNELLE	POTAGE DE LÉGUMES MAISON (LOCAL)		MACEDOINE VINAIGRETTE
LASAGNES À LA BOLOGNAISE (BŒUF VBF, PÂTES ET LÉGUMES)	BLANQUETTE DE DINDE (FRAIS VF LOCAL)	TAJINE D'AGNEAU (FRAIS)		FILET DE POISSON MEUNIERE
SALADE VERTE (LOCAL)	CAROTTES ET NAVETS BIO (FRAIS LOCAL)	SEMOULE AUX RAISINS SECS		RIZ
MIMOLETTE	CANTAFRAIS	ASSORTIMENT DE FROMAGES		CHANTENEIGE
FRUIT DE SAISON (LOCAL)	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)		COMPOTE DE FRUITS

En mars, Frutti et Veggy fêtent l'Hiver !



C'est le Printemps !

lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
SALADE COLESRAW (CÉLÉRI, CAROTTES - LOCAL)	BOUILLON DU POT ET VERMICELLES	SALADE DE PATES	SALADE COMPOSEE (TOMATE, MAÏS, CONCOMBRE)	POTAGE DE PETITES PATES
ESCALOPE DE PORC AU THYM (FRAIS VF LOCAL)	SAUTE DE BŒUF CAROTTES (FRAIS VBF LOCAL)	FILET DE POISSON	CHIPOLATAS	BRANDADE DE MORUE MAISON
LENTILLES CUISINEES MAISON	JULIENNE DE LEGUMES ET POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	PETITS POIS	
GOUDA	VACHE QUI RIT	BRIE	PETIT SUISSE	ASSORTIMENT DE FROMAGES
FRUIT DE SAISON BIO (LOCAL)	POIRE AU SIROP	ENTREMETS CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	ILE FLOTTANTE

Produits Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du chef de cuisine.

