



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 6 AU 10 MARS

	LUNDI 6 MARS	MARDI 7 MARS	MERCREDI 8 MARS	JEUDI 9 MARS	VENDREDI 10 MARS
ENTRÉE	BETTERAVES AU CITRON	CHOUX ROUGE ET BLANC	TERRINE DE POISSON	SALADE ICEBERG À L'EMMENTAL	DUO DE CRUDITÉS
PLAT	BŒUF À LA PROVENÇALE	OMELETTE	SPAGHETTIS CARBONARA	DOS DE CABILLAUD SAUCE ARMORICAINE (sauce homard et crustacé)	RÔTI DE DINDE
	PETITS POIS/ CAROTTES	POMMES RÔTI DE LÉGUMES		CHOU-FLEUR ET BROCOLI	GARNITURE 4 LÉGUMES
DESSERT	YAOURT AROMATISÉ	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE BLANC VANILLE
		FRUIT	FRUIT	TARTE AUX POMMES	ABRICOTS AU SIROP
GOÛTER			BISCUIT BRIQUETTE DE LAIT CHOCOLATÉ		
	1 3 9 10 12	1 3 5 7 9 10 12	1 2 3 4 7 12 14	1 2 3 4 7 10 12 14	1 3 7 9 10 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



ŒUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITÉS

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE BIOLOGIQUE



PRODUITS DE LA RÉGION



VIANDE FRANÇAISE



LABEL ROUGE



BLEU BLANC CŒUR



PÊCHE DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 13 AU 19 MARS

	LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENREDI 17 MARS
ENTRÉE	HARICOTS VERTS/ MIMOSA	CAROTTES AU CITRON	CÉLÉRI SAUCE COCKTAIL	SARDINES	SALADE PIÉMONTAISE
PLAT	HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN	ROUGAÏL SAUCISSES (saucisses, ail, oignons, haricots rouges, tomates et curcuma)	FILET DE TILAPIA SAUCE BRETONNE (sauce échalotes, tomates, oignons et persil)	RÔTI DE PORC SAUCE FROMAGÈRE	SAUTÉ DE DINDE
			RIZ PILAF	JULIENNE DE LÉGUMES	BRISURES DE CHOUX-FLEURS
DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	YAOURT	FROMAGE BLANC	FROMAGE
	TARTE AUX ABRICOTS	COMPOTE DE POMMES ET BISCUIT	GÂTEAU AU MIEL	FRUIT	FRUIT
GOÛTER			GROS BISCUIT BRIQUETTE DE JUS MULTIFRUITES		
	① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	① ③ ④ ⑦ ⑫	① ③ ⑤ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫	④ ⑦ ⑨ ⑬	② ③ ④ ⑦ ⑫ ⑭

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

①



CRUSTACÉS

②



OEUFS

③



POISSONS

④



ARACHIDES

⑤



SOJA

⑥



LAIT

⑦



FRUITS À COQUES

⑧



CÉLÉRI

⑨



MOUTARDE

⑩



SÉSAME

⑪



SULFITES

⑫



LUPINS

⑬



MOLLUSQUES

⑭



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION



ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 20 AU 24 MARS

	LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS
ENTRÉE	TOMATES ET MAÏS	ENDIVES MIMOLETTE	TABOULÉ	TARTE A L'OIGNON	SALAMI/ BEURRE
PLAT	BOULES DE BŒUF EN SAUCE	SAUCISSES GRILLÉES	POULET SAUCE TOMATE	SPAGHETTIS VÉGÉTARIENS	DOS DE COLIN SAUCE CIBOULETTE
	COQUILLETES	POMMES PAILLASSON	HARICOTS AU BEURRE		BRUNOISE DE LÉGUMES
DESSERT	FROMAGE	YAOURT NATURE SUCRÉ	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	FRUIT	FRUIT	FRUIT	FRUIT	CRÈME AUX ŒUFS
GOÛTER			PAIN CONFITURE BRIQUETTE DE JUS D'ORANGES		
	1 3 4 7 10 12	1 3 5 7 12	1 3 7 12	1 3 5 7	1 3 4 7 9 12

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



ŒUFS

3



POISSONS

4



ARACHIDES

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS À
COQUES

8



CÉLÉRI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



LUPINS

13



MOLLUSQUES

14



AGRICULTURE
BIOLOGIQUE



PRODUITS DE
LA RÉGION



VIANDE
FRANÇAISE



LABEL
ROUGE



BLEU BLANC
CŒUR



PÊCHE
DURABLE



SANS VIANDE



FAIT MAISON

LIEUX DE RESTAURATION




ÉCOLES



ACCUEIL
DE LOISIRS

Toutes nos viandes sont d'origine FRANÇAISE et LOCALE (hormis le cervelas obernois d'origine U.E)

SEMAINE DU 27 AU 31 MARS

	LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENREDI 24 MARS
ENTRÉE	SALADE BETTERAVE ET LENTILLES	MACÉDOINE MAYONNAISE	TERRINE DE LÉGUMES	SALADE SOMBRERO (haricots rouges, maïs, carottes, petits pois et poivrons)	POIREAUX VINAIGRETTE
PLAT	ŒUFS DURS À LA CRÈME	PICCATAS DE DINDE	RÂBLE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE	RÔTI DE BŒUF	FILET DE HOKI SAUCE ENSOLEILLÉE (sauce estragon, fumet de poisson, crème et sauce crustacé)
	POMMES DE TERRE PERSILLÉES	GARNITURE 4 LÉGUMES	SALSIFIS/ POMMES DE TERRE	HARICOTS VERTS	PURÉE DE POIS CASSÉS
DESSERT	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
	COMPOTE	FRUIT	FRUIT	YAOURT	CHOUQUETTES À LA CRÈME
GOÛTER			GROS BISCUIT BRIQUETTE DE JUS DE POMMES		
	① ③ ④ ⑦ ⑩ ⑫	① ③ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫	① ③ ④ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑫	① ③ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫	① ② ③ ④ ⑦ ⑨ ⑩ ⑫

Les menus sont établis en fonction des approvisionnements du marché. Des modifications peuvent y être apportées.

LES 14 ALLERGÈNES



GLUTEN

①



CRUSTACÉS

②



ŒUFS

③



POISSONS

④



ARACHIDES

⑤



SOJA

⑥



LAIT

⑦



FRUITS À
COQUES

⑧



CÉLÉRI

⑨



MOUTARDE

⑩



SÉSAME

⑪



SULFITES

⑫



LUPINS

⑬



MOLLUSQUES

⑭