














Lundi 1er Mars	Mardi 02 Mars	Jeudi 04 Mars	Vendredi 05 Mars
<p>Macédoine sauce cocktail</p> <p>V Cappelletti</p> <p>Ricotta-épinards sauce tomate</p> <p>/</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p><i>Bolognaise de soja</i></p> <p> Riz</p> <p> Yaourt aromatisé </p>	<p>Coleslaw</p> <p>Jambon blanc</p> <p><i>Parmentier de lentilles</i></p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Petit moulé nature</p> <p>Purée de poires</p>	<p>Cake au fromage Maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p><i>Pané fromager</i></p> <p> Gratin de carottes</p> <p> Fourchette à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 08 Mars	Mardi 09 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
<p>Céleris râpés crus</p> <p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p><i>Couscous de pois chiches</i></p> <p>et ses légumes</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Flan au caramel</p>	<p>Maïs - haricots verts</p> <p>V Omelette</p> <p>/</p> <p>Petits pois</p> <p> Brique de brebis </p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Rôti de veau</p> <p><i>Galette de soja</i></p> <p> Choux fleur à la crème</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Madeleine</p>	<p>Salade iceberg</p> <p>Coquiflette</p> <p>au saumon</p> <p><i>Coquillettes et bolognaise de lentilles</i></p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

-  Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes
-  **Nos Viandes sont 100% françaises, et locales** pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).
-  **Nos charcuteries sont 100% françaises.**
-  **Nos pâtes : 95% sont produites en France,** les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).
-  **100% de notre Riz** est de Camargue, labélisé IGP.
-  **Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède**
-  **Produits laitiers:**
- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
 - 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.

-  **Nos filets de poissons sont 100% MSC,** issus de la pêche durable.
-  **Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison.**
-  **Tous nos légumes** sont a-minima d'origine France.
-  **Les légumes issus de l'agriculture durable :** Haricots verts, Épinards, Haricots beurre, Petits pois a-minima.
-  **Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux** en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
-  **Nos compotes sont Bio à 100%** et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. **20% proviennent du Gard,** fabriquées à base de la **pomme reinette du Vigan.**



RIZ DE CAMARGUE IGP

Indication Géographique Protégée

Aux excellentes conditions naturelles pour la culture du riz vient s'ajouter la volonté de l'homme de préserver la Camargue classée « parc naturel ».



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars
<p>Salade de pommes de terre parisienne</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Pané fromager</p> <p> Brocolis mornay</p> <p> Coulommiers à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté de campagne</p> <p>Salade de betteraves</p> <p>Spaghettis à la bolognaise</p> <p>Bolognaise de soja</p> <p>Gouda</p> <p>Ananas au sirop</p>	<p>Salade de pousses d'épinards et pommes granny</p> <p>Parmentier de lentilles corail</p> <p>à la purée de carottes</p> <p>NOS SUPER HEROS </p> <p>Saint Morêt</p> <p>Gâteau de betteraves chocolat Maison</p>	<p>Kouki</p> <p>Marmite du pêcheur</p> <p>Râgoût de pois chiches</p> <p> Pommes de terre grenailles</p> <p> Picharon à la coupe</p> <p> Fruit de saison</p>
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
<p>Scarole</p> <p>Potée à la tarbaïse (saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate)</p> <p>Galette de soja et Haricots blancs à la tomate</p> <p>Fromage fouetté</p> <p>Liégeois vanille</p>	<p>Salade de penne andalouse</p> <p>Filet de merlu sauce maître d'hôtel</p> <p>Quenelles sauce mornay</p> <p> Haricots verts </p> <p> Yaourt sucré</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Salade de boulgour</p> <p>Poulet rôti</p> <p>Omelette</p> <p> Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Compote de pommes </p>	<p>Mousse de betteraves</p> <p>Dahl de lentilles</p> <p>/</p> <p>Semoule</p> <p> Pavé de Lozère à la coupe</p> <p>Fruit de saison </p>
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 02 Avril
<p>Tapenade sur toast</p> <p> Wok de riz et pois chiches</p> <p>aux carottes</p> <p>/</p> <p>Edam</p> <p> Fruit de saison</p>	<p>Mélange de crudités et dès de brebis (salade, choux rouge, maïs)</p> <p>Emincé de bœuf mexicain</p> <p>Boulettes de soja sauce tomate</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Fromage blanc nature (seau) et sucre</p>	<p>Salade verte</p> <p>Porc émincé sauce au miel</p> <p>Parmentier de lentilles à la purée de patates douces</p> <p>Patates douces</p> <p>Lozère vache à la coupe </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Salade de Maïs-thon</p> <p>Salade de maïs aux légumes</p> <p>Bâtonnets de colin</p> <p>Bâtonnets de mozzarella</p> <p> Purée de légumes</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Gâteau à la noix de coco Maison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble des composantes

Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie/Rh-Alpes).

Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont régionales (Vaucluse et Rh-Alpes).

100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.

Farine Lou Pan d'Oc du Moulin de la Vernède

Produits laitiers:

- 2 yaourts de fournisseurs locaux (Lozère) par mois,
- 1 fromage à la coupe d'un fournisseur local par semaine.

Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.

Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison.

Tous nos légumes sont a-minima d'origine France.

Les légumes issus de l'agriculture durable : Haricots verts, Epinards, Haricots beurre, Petits pois a-minima.

Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).

Nos compotes sont Bio à 100% et 80% fabriquées dans le Vaucluse, à base de fruits provenant de vergers locaux. 20% proviennent du Gard, fabriquées à base de la pomme reinette du Vigan.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES super-HEROS DE NOS ASSIETTES



Jeudi Au dessert, le gâteau de betteraves chocolat fait maison !



Bio : Produit issu de l'agriculture biologique



IGP : Indication Géographique Protégée



AOP : Appellation d'Origine Protégée



Label Rouge



Menu végétarien

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.