


# MENUS

## MARS

<p><b>Lundi 04/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Egrené au jus Purée de courgette Cantal <b>AOP</b> Fruit ou compote</p>	<p><b>Mardi 05/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Sauté d'agneau au jus Purée de haricots verts Brin d'affinois Fruit ou compote</p>	<p><b>Mercredi 06/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Colin au bouillon Purée de butternut Chavroux Fruit ou compote</p>	<p><b>Jeudi 07/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Sauté de dinde au jus Purée de petits pois Fromage blanc vanille Fruit ou compote</p>	<p><b>Vendredi 08/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Jambon Purée de céleri Saint Paulin <b>BIO AB</b> Fruit ou compote</p>
<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p><u>Chou rouge en salade</u> Lasagnes bolognaise Cantal <b>AOP</b> Compote</p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p><u>Goulash d'agneau à la hongroise</u> Epeautre Brin d'affinois <u>Fruit de saison</u></p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p>Bouillon alphabet <u>Colin au citron</u> Gratin de butternut Chavroux <u>Fruit de saison</u></p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p>Quiche Lorraine Sauté de dinde aux herbes Petits pois sautés Fromage blanc vanille <u>Fruit de saison</u></p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p><u>Crudités à croquer</u> Jambon Purée de céleri Saint Paulin <b>BIO AB</b> Compote</p>
<p><b>Lundi 11/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Cabillaud au bouillon Purée de chou-fleur Faisselle Fruit ou compote</p>	<p><b>Mardi 12/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Egrené au jus Purée de légumes Cantal <b>AOP</b> Fruit ou compote</p>	<p><b>Mercredi 13/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Sauté de bœuf au jus Purée de champignons Brin d'affinois Fruit ou compote</p>	<p><b>Jeudi 14/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Sauté de poulet au jus Purée de carottes Chavroux Fruit ou compote</p>	<p><b>Vendredi 15/03/24</b></p> <p><i>Bébés</i></p> <p>Brouillade Purée d'épinards Saint Paulin <b>BIO AB</b> Fruit ou compote</p>
<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p>Pizza Cabillaud aux amandes Chou-fleur sauté Faisselle Compote</p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p>Couscous Cantal <b>AOP</b> <u>Salade de fruits</u></p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p><u>Salade de champignons</u> <b>Bœuf marengo</b> Ebiy  Brin d'affinois Compote</p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p><u>Salade coleslaw</u> <b>Blanquette de poulet</b> Coquillettes Chavroux Compote</p>	<p><i>Moyens et Grands</i></p> <p>Salade de lentilles œufs durs à la florentine Saint Paulin <b>BIO AB</b> <u>Fruit de saison</u></p>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison

Produit local \*

Viande française

Pêche durable



Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée



Indication Géographique Protégée



Label Rouge



Haute Valeur Environnementale



Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !












Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

\*Sauf fruits exotiques






# MENUS

## MARS

Lundi 18/03/24	Mardi 19/03/24	Mercredi 20/03/24	Jeudi 21/03/24	Vendredi 22/03/24
<b>Bébés</b> Sauté de poulet au jus Purée de patate douce Fol épi Fruit ou compote	<b>Bébés</b> Steak haché  Purée de brocolis  Société crème Fruit ou compote	<b>Bébés</b> Rôti de porc Purée de panais Semoule au lait Fruit ou compote	<b>Bébés</b> Hoki au bouillon Purée de poireaux Emmental  Fruit ou compote	<b>Bébés</b> Sauté de veau au jus Purée de betteraves Reblochon Fruit ou compote
<b>Moyens et Grands</b> <u>Salade verte</u> Paëlla au poulet Fol épi Compote	<b>Moyens et Grands</b> Crêpe au fromage <b>Steak haché</b> Brocolis sautés  Société crème <u>Fruit de saison</u>	<b>Moyens et Grands</b> <u>Pamplémousse</u> Rôti de porc Duo carottes panais Semoule au lait Compote	<b>Moyens et Grands</b> Toast de rillettes de sardine Hoki aux herbes Gratin de poireaux Emmental  <u>Fruit de saison</u>	<b>Moyens et Grands</b> <u>Salade d'avocat</u> <b>Financière de veau</b> Boughour  Reblochon Compote 
<b>Lundi 25/03/24</b> <b>Bébés</b> Sauté de bœuf au jus Purée de légumes Fol épi Fruit ou compote	<b>Mardi 26/03/24</b> <b>Bébés</b> Sauté de dinde au jus Purée de potiron Petit suisse Fruit ou compote	<b>Mercredi 27/03/24</b> <b>Bébés</b> Saumon au bouillon Purée d'artichauts Société crème Fruit ou compote	<b>Jeudi 28/03/24</b> <b>Bébés</b> Hachis Parmentier Reblochon Fruit ou compote	<b>Vendredi 29/03/24</b> <b>Bébés</b> Jambon Purée de chou romanesco Emmental  Fruit ou compote
<b>Moyens et Grands</b> <b>Ragout de bœuf</b> aux petits légumes Fol épi <u>Fruit de saison</u>	<b>Moyens et Grands</b> <u>Salade d'endives</u> <b>Escalope de dinde</b> Purée de potiron gratinée Petit suisse Compote	<b>Moyens et Grands</b> Saumon sauce curry Tagliatelles Société crème <u>Fruit de saison</u>	<b>Moyens et Grands</b> <u>Céleri rémoulade</u> Hachis Parmentier Reblochon Compote	<b>Moyens et Grands</b> Salade de pois chiches Jambon Chou romanesco à l'ail Emmental  <u>Fruit de saison</u>

Les menus peuvent être modifiés en cas de problème technique, défaut d'approvisionnement ou de grève.

Produit de saison  
Produit local \*  
Viande française  
Pêche durable

-  Appellation d'Origine Contrôlée / Protégée
-  Indication Géographique Protégée
-  Label Rouge
-  Haute Valeur Environnementale
-  Agriculture Biologique



Du pain bio, frais, à chaque repas, fourni par un artisan boulanger local !

Tous nos œufs sont issus de poules élevées en plein air en production locale.

\*Sauf fruits exotiques