

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Jeudi 4 Mars	Vendredi 5 Mars
<p>V</p> <p>Cappelletis</p> <p>Ricotta-épinards sauce tomate</p> <p>Brie à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Bœuf bourguignon</p> <p>Riz</p> <p>Pont l'évêque à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Salade verte et billes de mozzarella</p> <p>Label Rouge Jambon blanc</p> <p>Purée de pommes de terre</p> <p>Yaourt aromatisé</p>	<p>Quiche aux poireaux maison</p> <p>Poisson pané et citron</p> <p>Choux fleurs à la crème</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Jeudi 11 Mars	Vendredi 12 Mars
<p>Couscous de boulettes de bœuf</p> <p>et ses légumes</p> <p>Yaourt sucré</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>V</p> <p>Maïs - betteraves</p> <p>Omelette</p> <p>Gratin de carottes</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Navette</p>	<p>Coleslaw</p> <p>Rôti de veau</p> <p>Choux fleurs à la crème</p> <p>Flan caramel</p>	<p>Coquiflette au saumon</p> <p>Chaource à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>

NOS APPROVISIONNEMENTS



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



Nos charcuteries sont 100% françaises.

Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées **Bio** sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).



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



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



Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.

Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.



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



Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.



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
Rôti de dinde Brocolis mornay Coulommiers à la coupe Fruit de saison	Pâté de campagne Spaghettis à la bolognaise Fruit de saison	Salade verte et pommes Parmentier de lentilles corail à la purée de carottes Gâteau de betteraves - chocolat Maison	Marmite du pêcheur Semoule Bûche de chèvre à la coupe Crème dessert caramel
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars
Salade verte Potée à la tarbaise (saucisse de Toulouse et haricots blancs à la tomate) Liégeois vanille	Filet de merlu sauce maître d'hôtel Poêlée de légumes (pommes de terre, carottes, navets, poireaux, oignons) Pont l'évêque à la coupe Fruit de saison	Salade de boulgour Poulet rôti Haricots verts persillés Compote de pommes du Vigan (poche)	Dhal de lentilles Riz Emmental à la coupe Fruit de saison
Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril
Mélange de crudités et dès de brebis (salade, choux rouge, maïs) Emincé de bœuf mexcain Pommes noisettes Fromage blanc nature (seau) et sucre	Wok de riz et pois chiches aux carottes Bûche de chèvre à la coupe Fruit de saison	Salade verte Emincé de porc sauce au miel Patates douces Crème dessert chocolat	Bâtonnets de colin Purée de légumes Coulommiers à la coupe Gâteau à la noix de coco Maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

- Nos Viandes sont 100% françaises, et locales pour le Bœuf, le Veau, le Porc (Occitanie / Rhône-Alpes).
- Nos charcuteries sont 100% françaises.
- Nos pâtes : 95% sont produites en France, les labélisées Bio sont produites par des entreprises régionales (Vaucluse et Rhône-Alpes).
- 100% de notre Riz est de Camargue, labélisé IGP.
- Nos filets de poissons sont 100% MSC, issus de la pêche durable.
- Nos légumes frais sont 100% locaux en pleine saison ou a minima d'origine France.
- Nous privilégions les fruits et légumes issus de l'agriculture durable.
- Nos fruits sont 100% d'origine France, et locaux en pleine saison (hors agrumes et fruits exotiques).
- Nos compotes sont 100% locales, à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux. Elles sont sans sucres ajoutés.

L'ACTUALITE DU MOIS

LES **super-HEROS** DE NOS ASSIETTES

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