

lundi 17 mars	mardi 18 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars
Betteraves bio vinaigrette	Sauté de porc BBC sauce au thym	Roti de dinde sauce aux épices espagnoles	Poisson meunière MSC et citron
Curry de patate douce	Purée de pommes de terre	Haricots verts persillés label CE2	Epinards CE2 hachés à la béchamel
Riz créole	Suisse sucré	Cantal AOP	Pont l'Evêque AOP
Yaourt aromatisé	Ananas frais / Orange	Pomme HVE	Flan parisien cuisiné par nos chefs

Alsace			
lundi 24 mars	mardi 25 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars
Brandade de colin MSC	Carottes râpées bio vinaigrette	Choucroute garnie (au porc)	Radis longs au beurre
Carré de Ligueil	Printanière de légumes CE2	Munster AOP	Dahl de lentilles bio
Pomme HVE	Yaourt nature sucré	Gâteau aux épices	Riz bio
			Liégeois vanille

lundi 31 mars	mardi 01 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril
Emincé de filet de poulet à l'indienne	Colin MSC sauce crevettes	Salade coleslaw	Salade de pommes de terre au maïs et tomates
Petits pois CE2	Tortis bio au beurre	Nuggets de poulet	Pizza au fromage cuisinée par nos chefs
Chanteneige bio	Emmental râpé bio	Haricots verts label CE2 persillés	Batavia et vinaigrette
Mousse au chocolat	Ananas frais / Pomme HVE	Yaourt aromatisé	Orange

Pour en savoir plus sur nos menus, FLASHEZ CE QR CODE :



Les marqueurs Qualité de votre menu Egalim en détails

Origine de toutes nos viandes : FRANCE

Produit local



Produit bio



Produit labellisé



AOP = Appellation d'Origine Protégée
 BBC = Bleu Blanc Cœur
 CE2 = Certification Environnementale niveau 2

GlobalG.A.P. = organisation qui définit les bonnes pratiques agricoles
 HVE = Haute Valeur Environnementale
 IGP = Indication Géographique Protégée
 LR = Label Rouge
 MEA = Mieux Etre Animal
 MSC = label de pêche responsable