






Semaine du 04 au 08 Mars 2024















## BALAN



LUNDI REPAS VEGETARIEN / MENU BIO	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Betteraves BIO à la vinaigrette	 Céleri râpé BIO sauce cocktail	 Salade de boulgour BIO	 Salade iceberg à la vinaigrette
 Raviolis BIO aux légumes et à la sauce basilic (plat complet)	 Sauté de porc au jus	 Merlu sauce citron	 Estouffade de bœuf BIO sauce paprika
/	<i>SV : Quenelles sauce financière</i>		<i>SV : Boulettes de soja sauce paprika</i>
	Haricots beurre persillés	Carottes et petits pois	Pommes de terre rissolées
 Fromage blanc BIO	Fromage fondu Vache picon	Fourme d'Ambert AOP 	 Yaourt nature BIO
 Fruit de saison BIO	Tarte au flan	 Fruit de saison BIO	 Purée de pommes BIO











La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

## BALAN

LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI	VENDREDI
 Carottes râpées BIO à la vinaigrette   Colin d'Alaska pané   Epinards BIO à la crème  Fromage frais Petit Cotentin  Beignet fourré au chocolat	Tartinade de légumes   Couscous végétarien   Semoule BIO  Cantal AOP    Fruit de saison BIO	 Salade verte BIO à la vinaigrette    Bœuf BIO braisé  <i>SV : Hachis parmentier végétarien (plat complet)</i>  Pommes de terre röstie aux légumes   Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion de la ferme des Pourchoux  Purée fruits de saison	Salade de risetti au pistou   Cuisse de poulet au jus  <i>SV : Mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma (plat complet)</i>   Chou-fleur BIO en gratin  Fromage frais Fraidou   Fruit de saison BIO



La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

## BALAN

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Radis beurre</p> <p></p> <p>Rôti de porc sauce charcutière</p> <p><i>SV : Gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella (plat complet)</i></p> <p> Macaroni BIO</p> <p>Petit fromage frais</p> <p> Purée pomme-poire BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p></p> <p>Emincé de cuisse de dinde au jus</p> <p><i>SV : Omelette BIO nature</i></p> <p> Petits pois BIO</p> <p>Fromage frais Saint-Môret</p> <p>Gâteau Basque</p>	<p> Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)</p> <p> Colin d'Alaska sauce crème</p> <p>Carottes</p> <p>Bleu d'Auvergne AOP </p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p> Chou blanc BIO à la vinaigrette</p> <p> Haricots rouges à la sauce tomate</p> <p>Riz</p> <p> Tomme BIO</p> <p> Crème dessert BIO saveur vanille de la Ferme du Val Fleury</p>

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

## BALAN








LUNDI REPAS VEGETARIEN	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 Salade coleslaw BIO	Cervelas et cornichon  <i>SV : Œuf dur BIO à la mayonnaise</i>	Céleri râpé sauce cocktail	 Salade de pommes de terre BIO sauce piémontaise
 Quenelles sauce mornay	 Merlu sauce safranée	Boulettes au mouton sauce catalane  <i>SV : Bolognaise végétale</i>	Rôti de dinde au jus  <i>SV : Potimenter végétarien (plat complet)</i>
 Haricots verts BIO persillés	 Blé BIO tendre	 Coquillettes BIO	Purée de potiron gratinée
 Yaourt BIO aromatisé à la framboise de la Ferme des Pourchoux	Fourme d'Ambert AOP 	Petit fromage frais	 Edam BIO
Tarte aux pommes	 Fruit de saison BIO	Purée pomme-banane	 Fruit de saison BIO

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

















# Semaine du 01 au 05 Avril 2024

## BALAN



LUNDI	MARDI REPAS VEGETARIEN	JEUDI REPAS DE PRINTEMPS	VENDREDI
FERIE	Salade de pois chiches	Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique	Chou rouge BIO à la vinaigrette
	 Crispidor à l'emmental	 Bœuf BIO printanier	 Colin d'Alaska sauce persane
	Jardinière de légumes	Pommes de terre smile	 Penne BIO
	 Fromage blanc BIO	Petit fromage frais aromatisé	 Saint Paulin BIO
	 Fruit de saison BIO	Dessert de printemps (Brownie)	Cocktail de fruits au sirop léger

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI REPAS VEGETARIEN
<p>Salade de lentilles à la vinaigrette</p> <p> Colombo de porc</p> <p> <i>SV : Œuf dur BIO à la béchamel</i></p> <p> Carottes BIO</p> <p> Yaourt nature sucré HVE GAEC Barras</p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Radis émincés à la vinaigrette</p> <p> Steak haché de bœuf BIO sauce brune</p> <p> <i>SV : Emincé végétal BIO sauce curry</i></p> <p> Brocolis BIO en gratin</p> <p>Fromage fondu Vache picon</p> <p>Eclair saveur vanille</p>	<p> Taboulé BIO d'hiver (semoule BIO)</p> <p> Colin d'Alaska pané</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Pont l'Evêque AOP </p> <p> Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade iceberg à la vinaigrette</p> <p> Chili sin carne</p> <p> Riz créole BIO</p> <p>Emmental</p> <p> Crème dessert BIO saveur chocolat de la Ferme du Val Fleury</p>

La liste des allergènes est à votre disposition sur demande au sein de l'établissement