

	Lundi 6 Mars	Mardi 7 Mars	Jeudi 9 Mars	Vendredi 10 Mars
ENTREES	Carotte râpée aux pommes BIO	Duo de carotte et betteraves BIO	Céleri BIO au maïs	Feuilleté bolognaise
	ou Pamplemousse BIO au sucre	Salade de pamplemousse BIO au surimi	ou Carottes râpées BIO vinaigrette	Feuilleté au comté
	ou Salade verte aux lardons BIO	Salade d'endive BIO aux noix	ou Salade verte BIO au surimi	ou Feuilleté au poireaux
	ou Radis BIO au beurre	Salade aux 3 fromages	ou Œufs BIO mayonnaise	ou Salade verte BIO aux mini rillauds
PLATS PRINCIPAL	Sauté de poulet BIO	Pépites de poisson	Sauté de Bœuf à la tomate	Potatoes burger
	ou Filet de poisson	ou Filet de poisson	ou Filet de poisson du marché	ou Filet de poisson du marché
ACCOMPAGNEMENTS	Riz long BIO	Haricots verts persillés	Pommes de terre BIO	Salade verte BIO
	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes	ou Poêlée de légumes frais
FROMAGES - SALADE	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO	Salade verte BIO
	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
DESSERTS	Fruits frais BIO	Île flottante	Entremet chocolat ou vanille BIO	Fruits frais BIO
	ou Fruits frais BIO	ou Fruits frais BIO	ou Fruits frais BIO	ou Fruits frais BIO

Arrêté du 17 décembre 2002, les viandes bovines servies proviennent de France - Les plats suivis d'un * contiennent du porc.
Décret 2015-447 du 17 avril 2015 : Les allergènes présents dans les différentes préparations sont disponibles auprès des personnes qui servent les plats chauds

Entrées contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Entrées crudités 10 repas sur 20 minimum	Plats ou accompagnement de produits frais ou pré-frit contenant plus de 15% de lipides 4 repas sur 20 maximum	Plat ayant un rapport proteine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport proteines / lipides supérieur ou égal à 2 4 repas sur 20 minimum
Viande non hachées de bœuf, veau ou d'agneau, et abats de boucherie 4 repas sur 20 minimum	Préparations ou plats prêts à consommer à base de viande, de poisson, d'œuf et/ou fromage, contenant moins de 70% de viande, de poisson ou d'œuf 4 repas sur 20 maximum	Légumes cuits, autres que secs, seuls ou en mélange, contenant au moins 50% de légumes 10 repas sur 20 minimum	Légumes secs, féculents ou céréales, seuls ou en mélange 10 repas sur 20 minimum	Fromages contenant au moins 150mg de calcium par portion 8 repas sur 20 minimum
Fromages contenant au moins 100mg et moins de 150mg de calcium par portion 4 repas sur 20 minimum	Produits laitiers ou dessert lactés contenant au moins 100mg de calcium, et moins de 5g de lipides par portion 6 repas sur 20 minimum	Desserts contenant plus de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 3 repas sur 20 maximum	Desserts contenant moins de 15% de lipides, et plus de 20g de glucides simples totaux par portion 4 repas sur 20 maximum	Dessert de fruits crus 8 repas sur 20 minimum

Le Principal
O. JACQUES

Le Gestionnaire
P-J. DENIEL

Le chef de cuisine
N. THURAUULT