

	Lundi 20 Mars	Mardi 21 Mars	Jeudi 23 Mars	Vendredi 24 Mars
ENTREES	Carottes râpée BIO aux raisins	Salade campagnarde	Carottes râpées BIO au miel	Feuilleté emmental
	ou Champignons crus BIO mavonnaise	ou Œufs mimosa au thon	ou Céléri râpé BIO au surimi	ou Feuilleté bolognaise
	ou Pamplemousse BIO au sucre	ou Sardines à l'huile	Macédoine de légumes BIO vinaigrette	ou feuilleté comté
	ou Salade verte BIO emmental	ou salade verte BIO aux rillauds	Salade verte BIO aux lardons	Salade verte BIO féta
PLATS PRINCIPAL	Steak haché BIO	Quiche lorraine	Haut de cuisse de poulet	Gratin de poisson
	ou Rôti de bœuf et son jus	ou Quiche à la dinde	ou Filet de poisson sauce crème ciboulette	ou Filet de poisson au curry
ACCOMPAGNEMENTS	Printanière de légumes	Salade verte BIO	Petits pois et carotte	Semoule BIO couscous
	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 de saison BIO	Yaourt BIO nature sucré ou aux Fruits mixés	Roulé au chocolat et fraise tagada	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 protéine / lipides inférieur ou égal à 1 2 repas sur 20 maximum	Plat de poisson ayant un rapport protéines / 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