

### Mardi gras

lundi 28 février	mardi 01 mars	jeudi 03 mars	vendredi 04 mars
Céleri bio rémoulade	Beignets de chou fleur	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio	Betteraves bio locales vinaigrette
Cordon bleu	<b>Moquéca de colin (lait de coco, épices) MSC</b>	Boulettes de soja tomate sauce moutarde à l'ancienne	Dahl de lentilles bio
Frites	Jeunes carottes au beurre	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Riz bio créole</b>
Petit Moulé	<b>Yaourt nature sucré bio et local</b>	Camembert bio	Gouda bio
<b>Compote de fruits HVE</b>	Beignet chocolat	Crème vanille maison	Kiwi bio

lundi 21 mars	mardi 22 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Betteraves bio locales vinaigrette	Carottes râpées Bio vinaigrette	Salade de pâtes bio au maïs	Céleri bio rémoulade
Sauté de porc à la moutarde	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Omelette bio	Jambon blanc
Pommes rosti aux oignons	Ratatouille	Jeunes carottes au beurre	Purée de potiron
Chanteneige bio	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	Brie	Edam bio
Clémentines	<b>Yaourt aromatisé local et bio</b>	<b>Pomme locale</b>	<b>Compote pomme poire HVE</b>

lundi 07 mars	mardi 08 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Oeuf dur bio mayonnaise	Carottes râpées bio vinaigrette	<b>Batavia locale vinaigrette</b>	Salade de blé bio au maïs
Tortis bio	<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Lasagnes à la bolognaise	Roti de dinde sauce tomate
Sauce fromagère aux pois chiche et curcuma	Epinards à la crème	Brie bio	<b>Brocolis bio persillés</b>
Petit suisse sucré	<b>Petit Trôo de la laiterie de Montoire (local)</b>	<b>Yaourt aromatisé local bio</b>	Mimolette
Orange bio	Mousse au chocolat		Clémentines

lundi 28 mars	mardi 29 mars	jeudi 31 mars	vendredi 01 avril
<b>Concombre local vinaigrette</b>	Macédoine de légumes mayonnaise	<b>Radis locaux au beurre</b>	Taboulé oriental à la menthe à la semoule bio
Roti de boeuf sauce ketchup	<b>Fricassée de poisson MSC à la crème</b>	Poêlée de patate douce à la provençale	Flan aux légumes
<b>Haricots verts bio persillés</b>	Purée de pommes de terre	<b>Lentilles locales au jus</b>	<b>Salade verte locale vinaigrette</b>
Brie bio	Carré de Ligueil bio	Mimolette bio	Yaourt nature sucré bio
<b>Crème dessert locale chocolat</b>	Fruit de saison bio	<b>Entremets vanille au lait local</b>	Banane bio

lundi 14 mars	mardi 15 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
<b>Concombre local vinaigrette</b>	Crêpe au fromage	<b>Pâté de campagne label Rouge et cornichons</b>	<b>Salade Iceberg locale vinaigrette</b>
<b>Pâtes bio locales</b> à la carbonara	<b>Colombo de poisson MSC</b>	<b>Sauté de boeuf label Rouge sauce paprika</b>	Chili sin carne
<b>Emmental râpé bio</b>	Chou fleur bio béchamel	<b>Haricots verts bio persillés</b>	<b>Riz bio créole</b>
<b>Pomme locale</b>	<b>Bûche de chèvre frais cendré local</b>	Camembert bio	Vache qui rit bio
	Orange bio	Gâteau à la noix de coco	<b>Compote de pommes HVE</b>

lundi 04 avril	mardi 05 avril	jeudi 07 avril	vendredi 08 avril
<b>Betteraves locales bio vinaigrette</b>	<b>Concombre local vinaigrette</b>	<b>Salade piémontaise aux pommes de terre locales</b>	Oeuf bio mimosa à tartiner
<b>Poisson pané MSC et citron</b>	Curry de pois chiches	<b>Haricots verts bio</b> à la bolognaise	<b>Roti de porc HVE sauce au thym</b>
Petits pois bio au jus	Riz bio créole	Edam	Flageolets
Chanteneige bio	<b>Yaourt aromatisé bio et local</b>	<b>Pomme locale</b>	<b>Crème anglaise locale</b>
Mouse au chocolat		Orange bio	Gâteau au chocolat de Pâques

### Repas de Pâques

Produit local Produit bio IGP = Indication Géographique Protégée / AOP = Appellation d'Origine Protégée / HVE = Haute Valeur Environnementale / MSC = label de pêche responsable

