

# Menu du 21 Février au 8 avril 2022

Légende:



BIO



PRODUIT REGIONAL



Produits labellisés



Sans viande

lundi 21 févr.	mardi 22 févr.	mercredi 23 févr.	jeudi 24 févr.	vendredi 25 févr.
Salade verte fromagère Sauté de porc Label Rouge à la moutarde / Boulette thaï Boulgour Bio  Fromage Fruit de saison	Salade de pâtes Bio Filet de poisson MSC sauce tomate  Haricots verts Bio Fromage Compote de fruits	Betteraves rouges Lasagne / Lasagne de saumon  Laitage Fruit de saison	Potage de légumes Quenelles natures  Riz Bio Fromage Quatre quarts	Céleri bio vinaigrette Boeuf bourguignon / Filet de poisson  Carottes vichy Bio Fromage yaourt aromatisé
lundi 28 févr.	mardi 1 mars	mercredi 2 mars	jeudi 3 mars	vendredi 4 mars
Oeuf dur  Emincé de dinde Label Rouge / Galette quinoa prouvenale  Brocolis Fromage Crème dessert	Salade d'endives Carbonade flamande / Filet de poisson sauce spéculoos Purée de pommes de terre Fromage Beignet chocolat	Salade piémontaise / Salade pommes de terre thon  Quiche au fromage  Salade verte Bio Fromage Fruit de saison Bio	Carottes râpées Bio Bolognaise de légumes Pâtes Bio Fromage Yaourt aromatisé Bio	Potage de légumes Filet de lieu MSC sauce ciboulette  Petits pois Bio Fromage Fruit de saison
lundi 7 mars	mardi 8 mars	mercredi 9 mars	jeudi 10 mars	vendredi 11 mars
Salade verte & maïs Couscous aux Falafels Semoule bio Légumes couscous Fromage Petits suisses aromatisés	Rillettes de thon au fromage blanc Veau Label Rouge façon marengo / Filet de poisson Flageolets Fromage Fruit de saison Bio	Salade composée Rôti de porc / Galette de boulgour à l'oriental  Salsifis à la crème Fromage Ile flottante	Concombre à la crème Steak haché / Galette panée blé épinard Potatoes Tartare Fruit HVE	Salade mechouia Blanquette poisson MSC  Choux fleurs Bio Fromage Pâtisserie
lundi 14 mars	mardi 15 mars	mercredi 16 mars	jeudi 17 mars	vendredi 18 mars
Cervelas / Surimi Chipolata / Filet de poisson MSC Lentilles Bio à la crème  Fromage Fruit	Coleslaw Steak haché / Chili sin carne Riz Bio Légumes chili Fromage Mousse chocolat / Liégeois chocolat	Salade verte Pâtes Bio aux petits pois Fromage Fruit de saison	Potage de légumes Emincé de boeuf Bio / Boulette végétal Bio  Purée de panais Fromage Compote de fruits	Macédoine de légumes Filet de poisson MSC Boulgour Bio Fromage Fromage blanc sucré
lundi 21 mars	mardi 22 mars	mercredi 23 mars	jeudi 24 mars	vendredi 25 mars
Carottes râpées Bio au fromage blanc Pilons de poulet Label Rouge à la thaï / Filet de poisson MSC  Haricots beurre Fromage Fruit de saison	Betteraves cuites lanières Sauté de boeuf Bio / Galette boulgour Pommes de terre sautées  Fromage Yaourt vanille Bio	Radis roses Quiche Vache qui rit  Salade verte Bio Fromage Compote de fruits Bio	Salade composée Hoki sauce curry  Semoule Bio Fromage fondu Pâtisserie	Sardine à la tomate Rôti de porc / Aiguillette de blé  Purée de céleri Laitage Fruit de saison
lundi 28 mars	mardi 29 mars	mercredi 30 mars	jeudi 31 mars	vendredi 1 avr.
Céleri rémoulade Sauté de veau Label Rouge / Galette quinoa  Haricots verts Bio Fromage Fruit de saison	Coleslaw Pâtes IGP sauce fromagère (fromage bio) & petits pois Fromage Fruit de saison	Oeuf dur Filet de poisson MSC céréales  Epinards (pommes de terre) à la crème Fromage Fruit HVE	Salade verte Bio Hachis parmentier / parmentier végétal  (Égrené bio) Fromage Crème dessert Bio	Salade de perles au surimi Aiguillette de volaille à la crème / Aiguillette de blé  Carottes Bio Fromage Compote de fruits Bio & langue de chat
lundi 4 avr.	mardi 5 avr.	mercredi 6 avr.	jeudi 7 avr.	vendredi 8 avr.
Concombre à la grecque Poisson pané  Printanière de légumes Fromage Liégeois	Carottes râpées Bio Sauté de poulet Bio / Galette végétal Pâtes Bio Fromage Fruit de saison Bio	Salade de tomate basilic Polenta coulis de tomate aux légumes Fromage Compote de fruits	Tomate / Iceberg Kebab / Kebab falafels Potatoes Fromage fondu Glace	Charcuterie / Surimi Goulash Bio / Filet de poisson MSC  Gratin de choux fleurs Fromage Fruit de saison