

# MENUS 1 AU 5 MARS 2021\*



		lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
GRANDS	Entrée	Salade de betteraves	 <b>Potage</b>	 <b>eaux</b> émincés vinaigrette	Taboulé	Salade de riz
	Plat principal	 <b>Filet de poisson MSC</b> <b>Sauce bouillabaisse</b>	Ragoût de lentilles au potiron et carottes	Emincé de volaille Steak du fromager	 <b>Sauté de veau</b> 	Quenelle sauce champignons
	Accompagnement	Crozets crémeux	 <b>Semoule</b> <b>À l'huile d'olive</b>	Pâtes	Poêlée 4 saisons	
	Dessert	 <b>Purée de fruit</b>	Fruit de saison	Segment orange pamplemousse	<b>Poire</b>	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Morbier	Fromage blanc nature au lait entier	 <b>Yaourt lait entier</b>	 <b>Comté AOP</b>

		lundi 1 mars 2021	mardi 2 mars 2021	mercredi 3 mars 2021	jeudi 4 mars 2021	vendredi 5 mars 2021
BEBES	Purée	Purée de brocolis et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre
	Plat protidique	<b>Poisson nature</b>		Volaille nature	<b>Veau nature</b>	Oeuf dur
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place

\* Sous réserve de modifications

# MENUS DU 8 AU 12 MARS 2021\*



		lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
GRANDS	Entrée	 <b>Chou blanc râpé</b> et betteraves	Salade de pâtes	 <b>Carottes râpées</b>	Pamplemousse	Potage aux 7 légumes
	Plat principal	Rôti de bœuf	Omelette au fromage	Sauté de dinde	Céréales gourmande	 <b>Brandade de poissons</b>
		Pané tomate mozzarella		Steak de boulgour sauce tomate		
	Accompagnement	Pommes vapeur	Chou Romanesco	Polente au fromage	Pois chiche à la tomate	
	Dessert	 <b>Purée pommes Poires</b>	 <b>Pomme</b>	Fruit de saison	Poire cuite	 <b>Orange</b>
	Goûter (composante laitière)	Faisselle	 <b>Saint Félicien</b>	Fromage blanc seau + coulis fruits rouge	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier

		lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
BEBES	Purée	Purée d'artichauts et pommes de terre	Purée 3 légumes et pommes de terre	Purée de poireaux et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
	Plat protidique	 Boeuf nature	Omelette nature	Volaille nature		 <b>Poisson nature</b>
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place

\* Sous réserve de modifications



# MENUS DU 15 AU 19 MARS 2021\*



		lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
GRANDS	Entrée	Salade Coleslaw	Coquille à l'italienne	Chou fleur sauce cocktail	Potage potiron et croûtons	 <b>Salade de lentilles</b>
	Plat principal	Tajine d'agneau	 <b>Cube de saumon sauce Hollandaise</b>	Filet de poulet nature	Tomate farcie	Ebly dès de tomates et olives noires
		Quenelle sauce aurore		Boulette sarrasin lentilles	Tomate végétarienne	
	Accompagnement	Semoule couscous	Brocolis	Purée de pommes de terre	 <b>Riz</b>	 <b>Carottes</b> au jus
	Dessert	 <b>Purée pommes – abricot</b>	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	 <b>Fruit de saison</b>
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Camembert	Yaourt nature au lait entier	Brique du Vercors Bio	Fromage blanc nature au lait entier

		lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
BEBES	Purée	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre
	Plat protidique	Agneau nature	 <b>Poisson nature</b>	Volaille nature	Oeuf dur	
	Laitage	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place

\* Sous réserve de modifications

# MENUS DU 22 AU 26 MARS 2021\*



		lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
GRANDS	Entrée	Salade de pâtes	Taboulé à la menthe	Chou Romanesco en salade	Rillette de sardines	 Carottes râpées
	Plat principal	Haricots blancs à la tomate	 <b>Filet de poisson MSC meunière</b>	Ravioli bœuf	Rôti de porc à la moutarde	 Sauté de bœuf
				Ravioli saumon	Omelette	Pané tomate mozzarella
	Accompagnement	Brocolis	Haricots beurre		Gratin de chou fleur	Purée de pommes de terre
	Dessert	Cube ananas	Fruit de saison	Fruit de saison	 <b>Poire</b>	Fruit de saison
	Goûter (composante laitière)	 <b>Yaourt nature</b>	 <b>St Marcellin</b>	Tomme noire	Yaourt nature au lait entier	Petit suisse nature

		lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
BEBES	Purée	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée de choux fleurs et pommes de terre	Purée de poireaux et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de céleri et pommes de terre
	Plat protidique		 <b>Poisson nature</b>	 Boeuf nature	Volaille nature	Oeuf dur
	Laitage	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier



Produits d'origine  
Biologique



Viande de  
France



Produits locaux  
Ou circuits courts



Autres produits Labellisés :  
Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont  
élaborées sur place

\* Sous réserve de modifications

# MENUS DU 30 MARS AU 2 AVRIL 2021\*



		lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
GRANDS	Entrée	Salade de riz	Velouté de légumes et croûtons	<b>Carottes et céleri vinaigrette</b>	Asperges	Taboulé
	Plat principal	 Rôti de bœuf	Quinoa tomates et olives	 <b>Sauté de poulet Sauce basquaise</b>	Chili con carne	 <b>Filet de poisson MSC pané</b>
	Substitut sans viande			 <b>Poisson Sauce basquaise</b>	Chili sin carne	
	Accompagnement	Haricots verts persillés	Epinards à la crème	Crozets à la crème	Riz	Printanière de légumes
	Dessert	 <b>Fruit de saison</b>	Compote pommes framboises	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison Bio
	Goûter (composante laitière)	Fromage blanc nature Au lait entier	Emmental	Petit suisse nature Au lait entier	<b>Yaourt nature</b>	 <b>Comté AOP</b>

		lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
BEBES	Purée	Purée de courgettes et pommes de terre	Purée d'épinards et pommes de terre	Purée de carottes et pommes de terre	Purée de courge et pommes de terre	Purée de haricots verts et pommes de terre
	Plat protidique	 Boeuf nature		Poulet nature	 Boeuf nature	Poisson nature
	Laitage	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier
	Dessert	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit	Dessert de fruit
	Goûter (composante laitière)	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier	Fromage blanc nature au lait entier	Petit suisse nature au lait entier	Yaourt nature au lait entier



Produits d'origine Biologique



Viande de France



Produits locaux Ou circuits courts



Autres produits Labellisés : Label Rouge, MSC, AOC, ...

Les sauces des entrées sont élaborées sur place

\* Sous réserve de modifications