

Du 20 février au 24 février 2023	Du 27 février au 3 mars 2023	Du 6 mars au 10 mars 2023	Du 13 mars au 17 mars 2023
Salade de batavia-Vinaigrette à l'échalote* Curry de légumes aux pois chiches* (patate douce, courgette) Quinoa* Yaourt aromatisé aux fruits	Salade de mâche-Vinaigrette* Boulettes de boeuf au jus <small>Origine : France</small> <b>SV : Galette de soja sauce échalote</b> Coquillettes <b>BIO</b> *-Emmental râpé Compote de pomme-Fraise (collectif)	Emincé de boeuf aux oignons <small>Origine : Rhône-Alpes</small> <b>SV : Filet de poisson à la crème de brocolis*</b> Pommes noisettes Vache qui rit Ananas frais	Salade de tortis couleurs* Flageolets* Jeunes carottes persillées à l'huile d'olive* Fromage blanc nature (collectif)
<b>MARDI GRAS</b> Steak haché au jus <small>Origine : France</small> <b>SV : Quenelles sauce tomate*</b> Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive* Edam <b>BIO</b> Donut au sucre	Taboulé* Filet de poisson basquaise* Petits pois <b>BIO</b> * Fromage blanc à la vanille	Carottes râpées-Vinaigrette à l'huile d'olive* Crousti' fromage Haricots verts <b>BIO</b> persillés* Tarte Normande	Emincé de porc à la moutarde* <b>SV : Filet de poisson à la moutarde*</b> Polente* Mimolette Kiwi <b>BIO</b>
Céleri rémoulade* Filet de poulet aux olives* <b>SV : Filet de poisson sauce citron*</b> Purée de pois cassés* Fromage blanc nature (collectif)	Dhal de lentilles corail* Boulgour <b>BIO</b> * Cantal <b>AOP</b> à la coupe Pomme <b>BIO</b>	Pizza Filet de poisson à l'estragon* Gratin de choux fleurs <b>BIO</b> * Petit suisse sucré	Rôti de dinde aux herbes* <b>SV : Pané de blé-Fromage-Epinards</b> Gratin de potiron <b>BIO</b> * St Nectaire <b>AOP</b> à la coupe Banane
Gratin de lentilles au potiron <b>BIO</b> * Camembert <b>BIO</b> à la coupe Banane	Coleslaw* Jambon <b>SV : Filet de poisson sauce ciboulette*</b> Gratin de pommes de terre à la muscade* Yaourt brassé nature <b>HVE</b> (collectif) 38570 THEYS	Gnocchis aux petits pois <b>BIO</b> provençale* Emmental Cocktail de fruits (collectif)	Concombre-Sauce à la menthe* Boulettes végétariennes (sarrasin, lentille) sauce tomate Blé <b>BIO</b> * Crème dessert au chocolat
Filet de poisson pané-Citron Riz aux petits légumes* Tomme Catalane <b>AOP</b> à la coupe Kiwi <b>BIO</b>	Œuf dur Epinards hachés <b>BIO</b> *-Crouçons Brie à la coupe Orange	Saucisse fumée <b>SV : Roulé végétal (blé, pois)</b> Gratin de poireaux-Pommes de terre* St Paulin <b>BIO</b> à la coupe Poire <b>BIO</b>	Cœur de laitue-Vinaigrette* Pépites de poisson meunière citronné Brocolis <b>BIO</b> à la béchamel* Gâteau de semoule



\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV** : Sans Viande **AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

Du 20 mars au 24 mars 2023	Du 27 mars au 31 mars 2023	Du 3 avril au 7 avril 2023
<p>Filet de poisson sauce crustacée* Trio de Brocolis-Panais-Butternut <b>BIO</b> à l'huile d'olive* Tomme blanche Eclair au chocolat</p>	<p>Betteraves vinaigrette* Pilon de poulet rôti* <b>SV : Lentilles*</b> Pennes <b>BIO*</b>-Emmental râpé Poire <b>BIO</b></p>	<p>Carottes râpées-Vinaigrette au miel* Cappelletti aux fromages sauce tomate* Emmental râpé Compote de pomme (collectif)</p>
<p>Salade Iceberg-Emmental Vinaigrette à l'échalote* Pois chiches aux carottes-Lait de coco et curcuma* Macarons* Orange</p>	<p>Salade de batavia-Vinaigrette* Filet de poisson sauce crème* Boullgour <b>BIO*</b> Yaourt brassé à la myrtille <b>HVE</b> (collectif) 38570 THEYS</p>	<p>Curry de lentilles <b>BIO</b> à la patate douce* Semoule* Bûche du Plat à la coupe Pomme <b>BIO</b></p>
<p>Emincé de bœuf au paprika* Origine : Rhône-Alpes <b>SV : Filet de poisson sauce basilic*</b> Purée de pommes de terre* Gouda <b>BIO</b> Compote de poires (collectif)</p>	<p>Quenelles sauce tomate* Haricots verts <b>BIO</b> persillés à l'huile d'olive* Fromage blanc nature Ananas au sirop (collectif)</p>	<p>Salade de riz* Fish'n chips de poisson Jardinière de légumes* Yaourt nature</p>
<p>Duo de carotte-Céleri-Vinaigrette* Riz façon risotto à la courge butternut* Grana Padano <b>AOP</b> râpé (servi à part) Pomme <b>BIO</b></p>	<p>Saucisse de Strasbourg <b>SV : Filet de poisson sauce citron*</b> Choucroute-Pommes de terre* Kiri Kiwi <b>BIO</b></p>	<p>Jambon <b>SV : Filet de poisson aux petits légumes*</b> Gratin de choux fleurs <b>BIO*</b> Cantal <b>AOP</b> à la coupe Banane</p>
<p>Crêpe au fromage Aiguillettes de poulet crousty <b>SV : Bâtonnets de blé</b> Epinards hachés <b>BIO*</b> Yaourt nature</p>	<p>Omelette <b>BIO</b> Petits pois-Carottes* Tomme d'Auvergne à la coupe Gâteau d'anniversaire aux pommes*</p>	<p><b>REPAS SANS COUVERT</b> Radis-Sauce ciboulette* Hot dog-Knack de volaille-Ketchup <b>SV : Hot dog-Roulé végétal-Ketchup</b> Frites Yaourt à boire</p>



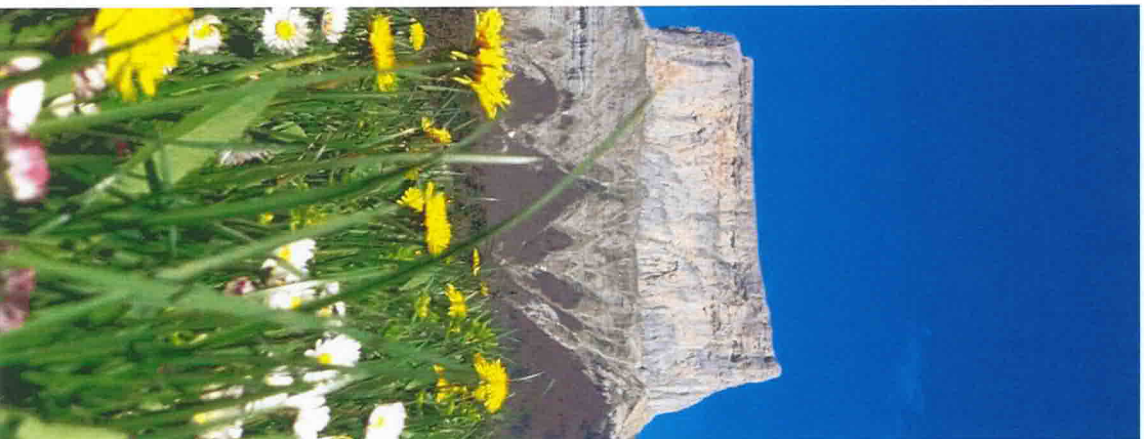
\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV : Sans Viande AOP** : Appellation d'Origine Protégée **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés

## VACANCES DE PRINTEMPS

Du 10 avril au 14 avril 2023	Du 17 avril au 21 avril 2023
	<p>Fan de courgettes <b>BIO</b>*</p> <p>Riz créole*</p> <p>Mimolette</p> <p>Crumble aux pommes</p>
<p>Quiche au fromage</p> <p>Emincé de boeuf au jus*</p> <p>Origine : Rhône-Alpes</p> <p><b>SV</b> : <i>Filet de poisson pané-Citron</i></p> <p>Carottes <b>BIO</b> persillées à l'huile d'olive*</p> <p>Orange</p>	<p>Salade de lentilles*</p> <p>Jambon</p> <p><b>SV</b> : <i>Tortilla oignons-pommes de terre</i></p> <p>Epinards hachés <b>BIO</b>*</p> <p>Petit suisse sucré</p>
<p>Bolognaise de lentilles <b>BIO</b>*</p> <p>Farfalles*</p> <p>Coulommiers à la coupe</p> <p>Kiwi <b>BIO</b></p>	<p>Choux fleurs vinaigrette*</p> <p>Sauté de poulet aux champignons*</p> <p><b>SV</b> : <i>Filet de poisson à l'aneth*</i></p> <p>Purée de patates douces*</p> <p>Fromage blanc aux fruits</p>
<p>Pané de blé-Tomate-Mozzarella</p> <p>Gratin de brocolis <b>BIO</b>*</p> <p>Edam</p> <p>Tarte pommes-Rhubarbe</p>	<p>Salade de mâche-Emmental-Vinaigrette à l'huile d'olive*</p> <p>Filet de poisson à la provençale*</p> <p>Haricots verts <b>HVE</b> persillés à l'huile d'olive*</p> <p>Banane</p>
<p>Concombre-Sauce au basilic*</p> <p>Filet de poisson au curry*</p> <p>Pommes de terre persillées*</p> <p>Fromage blanc nature (collectif)</p>	<p>Blé <b>BIO</b>*</p> <p>Petits pois à la provençale*</p> <p>Camembert à la coupe</p> <p>Poire <b>BIO</b></p>



\* : Recettes réalisées par nos cuisiniers

**SV** : Sans Viande **HVE** : Haute Valeur Environnementale

Les filets de poisson sont certifiés pêche responsable. Conformément au décret n° 2022-65 du 26 janvier 2022, nous vous informons que les morceaux de viande achetés crus sont français sauf le poulet qui est européen. Selon les contraintes d'approvisionnement, les menus sont susceptibles d'être changés