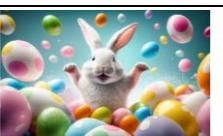



TRAME DE MENUS NÎMES

	Semaine du 04 mars au 08 mars	Semaine du 11 mars au 15 mars	Semaine du 18 mars au 22 mars	Semaine du 25 mars au 29 mars
Lundi	Macédoine mayonnaise Sauté de poulet à l'ancienne Riz BIO Yaourt sucré Fruit	Betteraves vinaigrette Emincé de bœuf BIO à la provençale Haricots blancs à la grecque Cantal Fruit BIO	Salade de pois chiches au cumin Poulet BIO rôti aux épices et son jus au curry vert Gratiné de carottes BIO et patate douce BIO Coulommiers Fruit BIO	Carottes BIO râpées Curry de chou fleur et pois chiches Quinoa BIO Chanteneige BIO Flan vanille
Mardi	Carottes râpées BIO vinaigrette Pané de fromage aux épinards Haricots verts BIO persillés Petit moulé Compote de pomme poire	Rillettes de porc* / Terrine de volaille et cornichons Sauté de dinde à la crème Chou fleur persillé Yaourt sucré des Pyrénées BIO Fruit	Salade Indienne (chou blanc HVE, pomme, mayonnaise curry) Emincé de bœuf BIO à la Hongroise Boullgour BIO Saint Nectaire Crème dessert vanille	Salade de haricots verts Sauté de dinde à l'italienne Coquillettes BIO Edam Fruit BIO
Mercredi	Céleri rémoulade au curry Filet de colin sauce armoricaine Pommes de terre BIO Chanteneige BIO Fruit BIO	Potage de légumes (poireau, carotte, céleri, chou-fleur, navet, haricot et petit pois) Flan de pommes de terre BIO au Comté Fromage blanc et sucre Fruit BIO	Cake à la tapenade Filet de merlu à l'huile d'olive Chou fleur persillé Mimolette Fruit	Salade de lentilles BIO aux échalotes Steak haché BIO sauce provençale Petits pois BIO Camembert Fruit
Jeudi	Pizza mozzarella Sauté de boeuf Stroganoff Brocolis persillés Petit Suisse aromatisé Fruit BIO	Carottes râpées BIO au cumin Choucroute au porc* / Choucroute à la volaille Chou et pommes de terre BIO Gouda Mousse au chocolat	Potage de légumes BIO Gratin de crozet aux oignons Petit Suisse BIO aromatisé Fruit BIO	Salade verte BIO et dès de Féta Sauté d'agneau printanier Carottes persillées Yaourt sucré Brownies & sa surprise
Vendredi	Salade verte BIO, chèvre et croûtons Sauce bolognaise au thon et colin Spaghettis BIO Ile flottante	Salade de pâtes BIO au thon Poisson meunière et citron Epinards BIO à la crème Cotentin ail et fines herbes Fruit BIO	Salade verte BIO aux agrumes Cubes de colin sauce provençale Pommes de terre BIO Vache Picon Cocktail de fruits BIO au sirop	Salade coleslaw Lamelles d'encornet à la Sétoise Riz de Camargue Lou Mirabel Compote de pommes BIO à la vanille

LEGENDE

-  Menu Végétarien
-  Produit issu de l'agriculture bio
-  Produit Local
-  Haute Valeur Environnementale
-  MSC - Pêche durable
-  Label Rouge
-  Appellation d'Origine Protégée
-  Appellation d'Origine Contrôlée
-  Indication d'Origine Protégée
-  Viande Française
-  Produit de saison
-  Recette maison
-  Dessert maison
-  Regions UltraPériphériques (produits d'Outremer)

	Semaine du 01 avr au 05 avril	Semaine du 08 avr au 12 avril	ALSH	Semaine du 15 avr au 19 avril	ALSH	Semaine du 22 avr au 26 avril	Semaine du 29 avr au 03 mai
Lundi	LUNDI DE PÂQUES 	Céleri rémoulade Couscous aux boulettes BIO Semoule BIO Saint Paulin Fruit		Radis beurre Poulet BIO sauce hongroise Frites Fromage blanc et sucre Compote de pommes BIO à la cannelle		Salade de pois chiches bio Emincé de bœuf BIO aux oignons Printanière de légumes Bûchette vache et chèvre Fruit	Salade de tomates Chili sin carne Riz de Camargue Yaourt sucré bio Compote de pommes
Mardi	Betteraves BIO vinaigrette Omelette BIO Pommes noisettes Cotentin ail et fines herbes Fruit BIO	Salade coleslaw Sauté de dinde à la moutarde Purée de pommes de terre BIO Buchette de vache et chèvre Poires au sirop		Carottes BIO râpées Nugget's de pois chiches BIO Epinards BIO à la crème Tomme des Pyrénées Flan chocolat		Céleri sauce fromage blanc Poulet rôti au thym Boullgour BIO Edam Cocktail de fruits BIO au sirop	Salade de blé BIO aux olives et tomates Sauté de porc* / Sauté de poulet aux pruneaux Carottes persillées Petit Suisse aromatisé BIO Fruit BIO
Mercredi	Carottes râpées BIO vinaigrette aux agrumes Rôti de porc* / Rôti de dinde au thym Purée de céleri Emmental BIO Brownies & sa surprise	Salade de riz BIO au thon Sauté de bœuf sauce forestière Carottes Vichy BIO Gouda Fruit		Salade de perles au pistou Filet de colin pané et citron Gratin de courges BIO Carré frais Fruit		Salade verte BIO Emmental Tendres bouchées Gratiné de chou-fleur Mousse au chocolat	
Jeudi	Mélange de chou vinaigrette à l'orange Sauté de veau BIO à la forestière Farfalles BIO Cantal Compote de pommes BIO	Salade de lentilles BIO aux échalotes Quiche aux poireaux Salade verte BIO Yaourt sucré des Pyrénées BIO Fruit BIO		Rillettes de sardines Sauté de bœuf à la diable Courgettes BIO persillées Petit Suisse BIO aromatisé Fruit BIO		Ceufs durs mayonnaise Lentilles BIO au curry Torsades BIO Croc Lait BIO Fruit BIO	Salade verte BIO et croûtons Hachis Parmentier BIO Coulommiers Flan vanille nappé caramel
Vendredi	Cake chèvre et miel Filet de lieu sauce crustacé Duo de haricots verts BIO et haricots beurre Petit suisse aromatisé Fruit	Salade verte BIO vinaigrette balsamique Filet de colin à la provençale Chou fleur persillé Camembert Cake au chocolat		Salade de tomates Gratin de poisson et fruits de mer Riz BIO Lou Mirabel Pomme BIO au four		Salade Indienne (chou blanc, pomme, mayonnaise curry) Filet de lieu sauce Normande Petits pois au jus Fromage blanc et sucre Cake coco ananas	Salade de chou à la vinaigrette Fricassée de colin à l'aneth Semoule bio Emmental Fruit

Les menus sont donnés à titre indicatif, sous réserve de modifications d'approvisionnement