



Menu sans viande 5 - Déjeuner

	Du 03 mars au 09 mars	Du 10 mars au 16 mars	Du 17 mars au 23 mars	Du 24 mars au 30 mars
LUNDI	<p>Crêpe au fromage Poisson pané et citron Carottes fraîches persillées Yaourt nature BIO Fruit de saison</p>	<p>Taboulé Nuggets végétal Choux fleurs persillés Brie Fruit BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Salade de pépinettes Tortillas pomme de terre et oignons Haricots verts BIO persillés P'tit cottentin nature Liégeois au chocolat</p>	<p>Salade verte BIO Galette végétale Aligot Crème à la vanille</p>
MARDI	<p>Salade coleslaw BIO Bâtonnet croustillant blé et carotte Pommes de terre persillées Camembert Crème au chocolat</p>	<p>Betteraves en salade Pané de blé fromage et épinards Purée de pommes de terre Vache qui rit BIO Crème à la vanille</p>	<p>Potage crécy BIO Filet de colin sauce julienne Pommes vapeur Plateau de fromages Fruit de saison</p>	<p>Salade de pois chiches nature Pavé fromager Épinards branches et croûtons Yaourt nature Fruit BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>
JEUDI	<p>Potage dubarry Pois chiches aux légumes de couscous Semoule BIO Lou mirabel Compote pomme banane</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Salade mexicaine (haricots blanc et rouges, maïs) Bâtonnet croustillant blé et carotte Potatoes Petit suisse BIO aromatisé Cocktail de fruits Sauce barbecue</p> <p>TEX MEX</p>	<p>Chou blanc BIO en salade Samoussa de légumes Macaronis et râpé Petit suisse sucré Compote pomme fraise</p>	<p>Potage de haricots verts Boulettes tomate mozzarella Gratin de choux fleurs Yaourt nature BIO Gâteau aux haricots rouges du chef</p> <p>EXPRESSION HARICOT</p>
VENDREDI	<p>Salade de saison Picoussel nature du chef Brocolis persillés Chanteneige BIO Gâteau aux pépites de chocolat du chef</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette Blanquette de poisson Riz camarguais BIO Lou Bren Compote de pommes</p>	<p>Friand au fromage Omelette du chef Carottes fraîches sautées Yaourt aromatisé à la barbe à papa Fruit BIO de saison</p> <p>VÉGÉTARIEN</p>	<p>Macédoine mayonnaise Filet de colin basquaise Semoule BIO Tartare nature Fruit de saison</p>

RECETTE ANTI-GASPI'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !





Menu sans viande 5 - Déjeuner

Du 31 mars au 06 avr.

Du 07 avr. au 13 avr.

LUNDI

Radis + beurre
Omelette du chef
Pommes paillasson
Tomme de Lozère
Compote de pommes

Macédoine mayonnaise
Haricots rouges à la tomate
Riz camarguais **BIO**
Yaourt nature
Fruit de saison

MARDI

Chou blanc **BIO** en salade
Calamars à la romaine et citron
Purée aux 3 légumes
Carré frais **BIO**
Flan vanille nappé caramel

Lentille **BIO** en salade
Crique au cantal
Haricots verts persillés
Camembert
Crème au chocolat

VÉGÉTARIEN

JEUDI

Velouté de légumes du chef
Tortellini épinards sauce tomate et râpé
Bûchette mélangée
Fruit **BIO** de saison

Salade de pâtes **BIO**
Samoussa de légumes
Gratin de brocolis
Fromage les Fripons
Compote pommes pêche

VÉGÉTARIEN

VENDREDI

Salade de saison
Tortillas pomme de terre et oignons
Carottes fraîches persillées
Yaourt nature **BIO**
Eclair au chocolat

Oeuf dur mayonnaise
Filet de Colin sauce Armoricaïne
Pommes vapeur
Petit suisse **BIO** aromatisé
Gâteau de Pâques du chef
Oeufs de Pâques en chocolat

PAQUES

RECETTE ANTI-GASPIS'

Un moyen de lutter contre le gaspillage alimentaire !

10M de tonnes d'aliments sont jetés par an. Pour limiter ce gaspillage, voici une idée de recette à faire chez vous :

CHIPS D'ÉPLUCHURES DE LÉGUMES



Ingrédients :

- Epluchures de légumes
- Huile d'olive
- Epices de votre choix : paprika, cumin, herbes, ail...
- Sel

Préparation :

- Rincer les épluchures
- Ajouter l'assaisonnement
- Ajouter un filet d'huile d'olive sur le tout
- Enfourner 15 min à 200°C

PLUS QU'À VOUS RÉGALER !

