


















	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Période du 28 février au 4 mars	<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Salade de coquillettes  base brunoise au yaourt Boulettes de soja Carottes béchamel Bleu d'auvergne AOP Fruits de saison </p>	<p>Salade harmonie Paupiette de veau sauce chasseur <i>sans viande : steak haché de saumon au basilic</i> <i>sv/sp : omelette nature</i> Purée de pommes de terre  Camembert Bugnes</p>		<p>Terrine de légumes mayonnaise Rôti de boeuf sauce marengo <i>sans viande : cubes de saumon sauce normande</i> <i>sv/sp : stick végétarien</i> Haricots verts  Yaourt aromatisé  Cake épeautre à la vanille</p>	<p>Pâté de campagne <i>sans viande : rillettes de la mer</i> <i>sv/sp : chou râpé</i>  Poulet sauté à l'orange Boulgour  <i>sans viande : Boulgour aux légumes braisés</i>  Fraidou Fruits de saison </p>
Période du 7 mars au 11 mars	<p>Salade de pommes de terre à la parisienne Sauté de boeuf du forestier Œufs durs  nature Petits pois  saveur du midi Montboissier Mousse au chocolat au lait </p>	<p>Salade verte Cassoulet <i>sans viande : Brandade de morue</i> <i>sv/sp : galette italienne</i> Pont l'évêque- AOP Compote de pommes fraises b</p>		<p>LE JOUR DU Végé</p> <p>Potage freneuse  Raviolis au tofu  Yaourt nature  sucré Fruit de saison </p>	<p>Carottes  râpées (à assaisonner) Hoki pané <i>sv/sp : boulettes de pois chiche menthe</i> Choux de Bruxelles et pommes de terre Fromage fondu Clafoutis aux raisins secs</p>

Les maternelles auront le premier choix

 Pâtisserie maison

Les sautés et rôtis de bœuf, de veau et de porc sont d'origines locales (Auvergne Rhône-Alpes) 

La viande de bœuf est "Race à Viande".

Tous les filets de poissons sont certifiés "MSC"



Les volailles sont certifiées Label Rouge ou issues de l'agriculture biologiques, d'origines françaises



LA PÉPINIÈRE DU
GOÛT

