

LUNDI 10 MARS	LUNDI 17 MARS	LUNDI 24 MARS	LUNDI 31 MARS	LUNDI 7 AVRIL	LUNDI 14 AVRIL
Patate de légumes (bio) OK \$1.20/26 légumes	Carottes (local)	Paté de campagne (local) (2)	Choux fleurs (bio)	Sardine	(Macedoine (bio)) Voir entrée crue (1) <15%AMG (2)
Sleek (nacré (VF)) OK si (6)	Jambon blanc (local)	Cuisse de poulet (VF)	Ceuf à la tomate (bio) OK si (2) PIL > 1 (4)	Bourguignon (VF)	Rôti de dinde (VF)
Harcots verts (bio)	Gratin de pommes de terre	Petits pois carottes	Coquillettes (bio)	(Fries) Voir légumes (9)	Harcots beurre
Comté (AOC)	Gabrette	Yaourt (bio)	Fromage blanc (bio)	Petits suisses (bio)	Comté (AOC)
(Glace vanille (local)) Voir fruit sau (18)	Ananas	(Compote de pommes (bio)) Voir fruit sau (18)	Banane (bio)	Ananas	Moelleux au chocolat (14)
MARDI 11 MARS	MARDI 18 MARS	MARDI 25 MARS	MARDI 1ER AVRIL	MARDI 8 AVRIL	MARDI 15 AVRIL
(Thon et mats (bio)) Voir entrée crue (1) <15%AMG (2)	Salade verte (local)	Erand au fromage (2)	Carottes (bio)	Choux rouges (local)	(Harcots verts) Voir entrée crue (1) <15%AMG (2)
Côte de porc (local)	Croziflette (4)	Tomates végétariennes OK si (2) PIL > 1 (4)	Boudin (local) (4)	Lasagnes à la ricotta OK si (2) PIL > 1 (4)	Poisson (MSC)
Coquillettes (bio)	Saint-Morêt (bio)	(Bib (bio)) Voir légumes (9)	Purée de pommes de terre	Gouda (bio)	(Riz (bio)) Voir légumes (9)
Charlennage	Flan au caramél (15)	Petits suisses (bio)	Tomme des pyrénées (AOP)	Flan au caramél (15)	Yaourt (bio)
Pomme (local)		Salade de fruits OK si crue (16)	Poire	Volé pour un antistress du CIP* sur Services	Flan pâtissier OK si <15%AMG (14) et <20g de sucre (15)
JEUDI 13 MARS	JEUDI 20 MARS	JEUDI 27 MARS	JEUDI 3 AVRIL	JEUDI 10 AVRIL	JEUDI 17 AVRIL
Betteraves rouges (bio) OK si crues (1)	Choux rouge (local)	Pamplemousse	Saumon (MSC)	Betteraves rouges (bio) OK si crues (1)	(Oeuf mayonnaise (local)) Voir entrée sans féculents végé <15%AMG (2)
Omelette (local)	Paré de bib tomate OK si (2) PIL > 1 (4)	Tagliatelles	(Chipolatas (local)) Voir viande (6)	Sauté de porc (local)	Lasagnes végétariennes OK si (2) PIL > 1 (4)
Ratatouille	Nouilles (bio)	Saumon (MSC)	Pois cassés) Voir légumes (9)	(Lentilles (bio)) Voir légumes	Comté (AOC)
Canal (AOC)	Saint-Paulin (bio)	Canal (AOC)	Emmental (bio)	Fromage blanc (bio)	Salade de fruits OK si crue (16)
Tarte aux pommes (14)	Banane (bio)	Flan au chocolat OK si sans féculents (16)	Pommes (au four (local)) OK si crues (16)	Tarte aux pommes (14)	
VENDREDI 14 MARS	VENDREDI 21 MARS	VENDREDI 28 MARS	VENDREDI 4 AVRIL	VENDREDI 11 AVRIL	VENDREDI 18 AVRIL
Sauvignon à l'ail (local) (2)	Salade de riz (bio)	(Poireau) Voir entrée crue (1) <15%AMG (2)	Salade coloslaw OK si <15%AMG (2)	Salade verte (local)	Sauvignon à l'ail (2)
Poisson (MSC)	(Beljets de) calamari OK si (6)	Poisson (MSC)	Jambon blanc (local) * féculents (16)	(Hachis parmentier) Voir viande (6) * féculents (16)	(Boulettes de) boeuf (VF) OK si (6)
Carottes (bio)	Choux fleurs (bio)	Quinoa (bio)	Yaourt (bio)	Saint-Nectaire (AOP)	Poêlée moutarde
Leerdammer	Saint-Nectaire (AOC)	Solignon	Poire	Mousse au chocolat (15)	Saint-Paulin (bio)
Kivi (bio)	Poire	Yaourt aux fruits (bio)			(Tarte au chocolat) Voir fruit sau (16)

PERIODE DE FACTURATION : 6 SEMAINES ENVIRON

Ne seront décomptés de la facturation que les absences égales ou supérieures à 4 jours consécutifs ou non dans la période de facturation.

Les condiments ne sont donnés qu'à la demande des enfants pour accompagner les plats.

* Les fruits et les légumes sont de saison.