

Lundi 2 Mars

Mardi 3 Mars

Jeudi 5 Mars

Vendredi 6 Mars

Lundi 9 Mars

Mardi 10 Mars

Jeudi 12 Mars

Vendredi 13 Mars

Salade verte

Filet de merlu sauce polynésienne  
(curry, Lait de coco, tomate, jus de citron,  
ail et oignons)

Purée de patates  
douces

Yaourt sucré

Salade de fruits exotiques  
(dés de mangue et dés ananas)



Potage de légumes

Emincé bœuf à la parisienne

Galettes de légumes

Fromage fouetté

Fruit de saison

Pizza au fromage

Jambon blanc

Choux fleurs Mornay

Vache picon

Fruit de saison

Carottes râpées à la ciboulette

Raviolis aux légumes du soleil

sauce tomate

Bleu à la coupe

Mousse au chocolat



### Nos Viandes :

100% de nos viandes en morceaux sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Auvergne - Rhône-Alpes

### Nos féculents :

- 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie
- 50% de riz de Camargue IGP (pour assurer la variété)
- Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

### NOS APPROVISIONNEMENTS



### Nos poissons issus de la pêche durable :

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

### Les légumes issus de l'agriculture durable : (a minima)

- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

### Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, céleri, navet, pomme de terre...

Nos compotes sont fabriquées localement (Drôme, Ardèche); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

### L'ACTUALITE DU MOIS

### LABEL BIO



Label européen



Label « officiel » français.

Ces deux logos sont officiels. Ils attestent que les produits sont issus de l'agriculture biologique et répondent au même cahier des charges. Simplement, le logo AB est plus connu en France.

Le label repose sur la notion de respect de la biodiversité et la préservation des ressources naturelles.

Les cultures sont garanties sans pesticides, ni autres traitements chimiques de synthèse, sans OGM. Le bien-être animal est respecté : transport, conditions d'élevage (densité minimale et plein air) et d'abattage.

Et, le BIO, c'est plus encore : il prend en compte le recyclage des matières organiques, la rotation des cultures et la lutte biologique.



Produit issu de l'agriculture biologique



Indication géographique protégée



Appellation d'origine protégée

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.

Désalés d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 16 Mars	Mardi 17 Mars	Jeudi 19 Mars	Vendredi 20 Mars
<p>Taboulé</p> <p>Omelette</p> <p>Poêlée printanière (pommes de terre, petits pois, haricots verts, carottes, oignons)</p> <p>Petit moulé ail et fines herbes</p> <p><b>Fruit de saison</b> </p>	<p>Salade verte</p> <p><b>Escalope de poulet sauce forestière</b> </p> <p>Macaronis</p> <p><b>Pont l'évêque à la coupe</b> </p> <p>Crème dessert pralinée</p>	<p><b>Pâté en croûte</b></p> <p><b>Parmentier de canard</b></p> <p><b>Brie à la coupe</b></p> <p><b>Pomme au four au caramel</b></p> <p></p>	<p><b>Quiche au fromage Maison</b></p> <p>Bœuf braisé</p> <p>Moulinés d'épinards</p> <p>Rondelé</p> <p>Fruit de saison</p>
Lundi 23 Mars	Mardi 24 Mars	Jeudi 26 Mars	Vendredi 27 Mars
<p>Potage de légumes</p> <p>Gratin de coquillettes au jambon</p> <p>Bûche de chèvre à la coupe</p> <p>Fruit de saison</p>	<p><b>Coleslaw</b> </p> <p>Curry de légumes et pois chiches</p> <p>Crème anglaise</p> <p>Brownies</p>	<p>Salade de pommes de terre aux légumes</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Carottes Vichy</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mélange de crudités et dés de gouda (salade, radis, chou blanc)</p> <p>Blanquette de colin </p> <p><b>Riz</b></p> <p>Fromage blanc aromatisé</p>
Lundi 30 Mars	Mardi 31 Mars	Jeudi 2 Avril	Vendredi 3 Avril
<p>Radis - beurre</p> <p>Emincé de veau à l'indienne</p> <p>Purée de céleris</p> <p><b>Saint Marcellin à la coupe</b> </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Carottes râpées</p> <p>Saucisse de Toulouse</p> <p>Lentilles</p> <p>Edam</p> <p>Flan chocolat</p>	<p><b>Chou blanc vinaigrette</b> </p> <p>Lasagnes à la bolognaise</p> <p>Emmental à la coupe</p> <p>Compote</p>	<p>Batavia</p> <p>Aiguillettes de poulet panés</p> <p>Haricots verts persillés</p> <p>Petit suisse sucré</p> <p><b>Gâteau à la fleur d'oranger Maison</b></p>

**Nos Viandes :**

100% de nos viandes sont françaises

- Bœuf
- Veau
- Porc

Auvergne - Rhône-Alpes

**Nos féculents :**

- 100% de nos pâtes sèches BIO sont fabriquées en Savoie
- 100% de riz de Camargue IGP
- Quenelles, gnocchis et raviolis sont fabriqués à Romans
- 95% de nos pâtes conventionnelles sont de fabrication française, à partir de blé français

**NOS APPROVISIONNEMENTS**

**Nos poissons issus de la pêche durable :**

- Colin (brochette, cube, cœur, filet)
- Merlu (cœur, portion) - Cabillaud
- Hoki (filet) - Limande

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

**Les légumes issus de l'agriculture durable :** (a minima)

- Haricots verts - Epinards
- Haricots beurre - Petits pois

**Les fruits et légumes frais, de saison et locaux sont privilégiés**

Nos légumes frais, notamment en plats d'accompagnement, sont : carotte, courgette, potiron, courge, potimarron, céleri, navet, pomme de terre...

**Nos compotes sont fabriquées localement** (Drôme, Ardèche); à base de pommes, poires, abricots provenant de vergers locaux.

**L'ACTUALITE DU MOIS**

**INGRÉDIENTS :**

- 1 pâte brisée
- 250ml de crème fraîche
- 120g d'emmental
- 250ml de lait
- 3g de muscade
- 5 g de sel
- 3 œufs

**QUICHE AU FROMAGE**

**Recette**

1. Mettre le four à chauffer, à 170°C sur le mode chaleur tournante.
2. Dérouler la pâte dans un plat à tarte.
3. Dans un saladier, mélanger successivement, les œufs, le sel, le lait, la crème, le sel et la muscade.
4. Une fois le mélange bien homogène, le verser dans le fond de tarte.
5. Ajouter de manière uniforme le fromage râpé.
6. Enfourner pendant 45 minutes.