

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
douce

Yaourt sucré

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



Tapenade sur toast

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 APPROVISIONNEMENTS

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

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composantes.

Nos poissons issus de la pêche durable :

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

Nous n'utilisons pas d'espèces menacées.

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

- Haricots verts
- Haricots beurre
- Epinards
- 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

Taboulé
Omelette
Poêlée printanière
(pommes de terre, petits pois, haricots
verts, carottes, oignons)
Petit moulé ail et fines herbes
Fruit de saison

Mardi 17 Mars

Salade verte
Escalope de poulet sauce forestière
Macaronis
Pont l'évêque à la coupe
Crème dessert pralinée

Jeudi 19 Mars

Pâté en croûte
Parmentier de canard
Brie à la coupe
Pomme au four au caramel



Vendredi 20 Mars

Quiche au fromage Maison
Bœuf braisé
Moulinés d'épinards
Rondelé
Fruit de saison

Lundi 23 Mars

Potage de légumes
Gratin de coquillettes
au jambon
Bûche de chèvre à la coupe
Fruit de saison

Mardi 24 Mars

Coleslaw
Curry de légumes
et pois chiches
Crème anglaise
Brownies

Jeudi 26 Mars

Salade de pommes de terre aux légumes
Cordon bleu
Carottes Vichy
Saint Paulin
Fruit de saison

Vendredi 27 Mars

Mélange de crudités et dés de gouda
(salade, radis, chou blanc)
Blanquette de colin
Riz
Fromage blanc aromatisé

Lundi 30 Mars

Radis - beurre
Emincé de veau à l'indienne
Purée de céleris
Saint Marcellin à la coupe
Fruit de saison

Mardi 31 Mars

Carottes râpées
Saucisse de Toulouse
Lentilles
Edam
Flan chocolat

Jeudi 2 Avril

Chou blanc vinaigrette
Lasagnes
à la bolognaise
Emmental à la coupe
Compote

Vendredi 3 Avril

Batavia
Aiguillettes de poulet panés
Haricots verts persillés
Petit suisse sucré
Gâteau à la fleur d'oranger Maison

NOS APPROVISIONNEMENTS

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

Les approvisionnements locaux sont privilégiés sur l'ensemble de nos composants.

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.



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.