

LA CUISINE EN FOLIE

LUNDI 23 FEVRIER	MARDI 24 FEVRIER	JEUDI 26 FEVRIER	VENDREDI 27 FEVRIER
Soupe de poireaux BIO Nugget's de blé Gratin de chou-fleur BIO *** Compote pomme vanille HVE	Salade de betteraves BIO, vinaigrette balsamique <i>Longe de porc à l'ananas</i> Riz IGP Camargue *** Camembert	Velouté de courgette BIO au fromage frais <i>Filet de poulet sauce colombo coco</i> Lentilles BIO *** Fruit de saison	Salade verte, carottes bio, radis noir et maïs Filet de colin MSC crème estragon Mélange de céréales BIO *** Yaourt vanille BIO 'Cazaubon'
LUNDI 02 MARS	MARDI 03 MARS	JEUDI 05 MARS	VENDREDI 06 MARS
Bouillon томатé vermicelle Tortilla de pomme de terre Poêlée de carottes BIO curry moutarde *** Banane RUP	<i>Duo de chou sauce soja sucrée et sésame</i> Cordon bleu 'Aldabia' Farfalles BIO <i>Fondue de poireaux aux pommes</i> Yaourt nature sucré HVE « Ximun eta Xabi »	Macédoine de légumes Lomo mariné Haricots blancs Euskal Baserri *** Croc lait BIO	Crème Dubarry BIO au bleu Gratin de poisson MSC Mesclun *** Purée de pomme BIO
LUNDI 09 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
Betteraves BIO et fromage de chèvre <i>Emincé de dinde savora miel</i> Blé BIO *** Yaourt à la grecque BIO coulis de fruits rouges	Fruit de saison *** Purée de patate douce Chipolatas HVE 'Ferme des Acacias' Pâté Basque 'Massonde'	Soupe Marocaine de légumes BIO Couscous végétarien Semoule BIO Légumes couscous BIO Quartiers d'oranges BIO	<i>Coleslaw aux raisins secs</i> Poisson meunière MSC Conchiglias BIO 'Eusaki Pastak' *** Fromage de brebis 'Azkorria'
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
Velouté de carottes BIO à la châtaigne Bouchée de blé épinard emmental Boulgour BIO Ketchup Fruit de saison	Salade de haricots verts <i>Volaille à la crème de pain d'épice</i> Pomme de terre sautée *** Yaourt cerise BIO 'Cazaubon'	MENU SURPRISE	Pana cotta, coulis de poivrons, feta et petits pois Merlu pané MSC Riz BIO au potimarron BIO *** Compote de fruit HVE
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
Salade verte, poires, bleu et noix Albondigas à la forestière Macaroni BIO *** Fruit de saison	Carottes BIO au citron Galette de légumes Dahl de lentilles 'El Maragato' *** Emmental BIO	b i n d e h Menu surprise	Bouillon vermicelle <i>Colin MSC sauce thaï</i> Blé BIO *** Pomme BIO
LUNDI 30 MARS	MARDI 31 MARS	JEUDI 02 AVRIL	VENDREDI 03 AVRIL
Salade vendéenne <i>Porc IGP au caramel</i> Pomme fraîche au four *** Compote BIO 'Famille Teulet'	Txorro Luzien, croûtons et fromage Haut de cuisse de poulet 'Les Fermiers Landais' Curry de pois chiche BIO *** Fruit de saison	Concombre à la grecque Pizza aux fromages Salade verte *** Compote pêche HVE	Betteraves BIO Poisson frit MSC Mafaldine BIO 'Euskal Pastak' *** Yaourt du moment