

LA CUISINE EN FOLIE

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