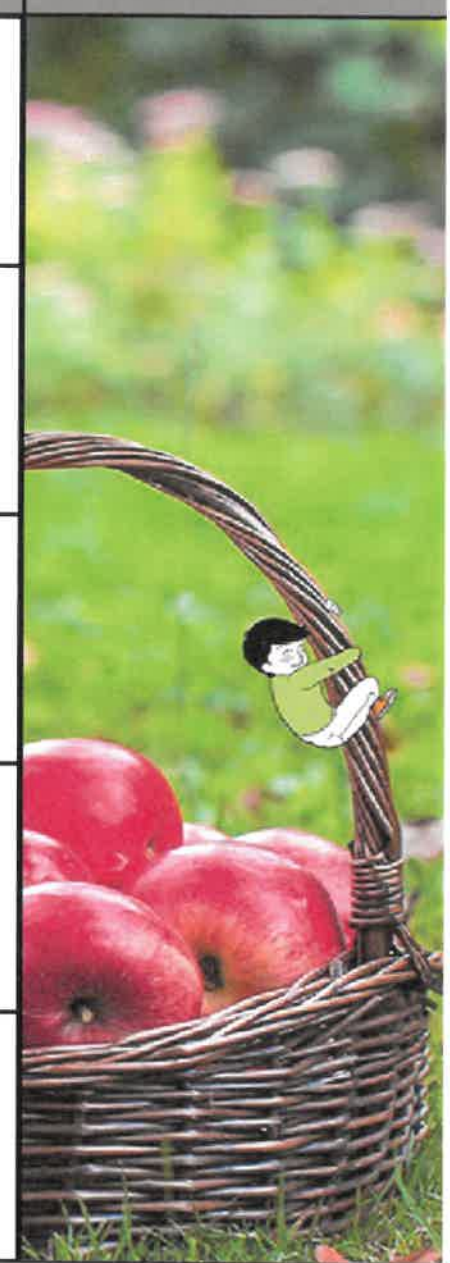


Sauzet - Du 06/03/2023 au 10/03/2023

Menu



Lundi

Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
Saucisse de Mallossèves
/Quenelle nature - Sauce tomate
Lentilles Bio au jus 🇫🇷
Gouda Bio 🇫🇷
Mousse au chocolat au lait

Mardi

Salade verte - Vinaigrette
Crêpe au fromage
Mélange de **riz IGP Camargue** aux petits légumes 🇫🇷
Galettes au beurre Bio 🇫🇷
Compote fraîche pomme fleur d'oranger 🇫🇷



Mercredi

Jeudi

Pois chiches Bio 🇫🇷 - Vinaigrette
Kefta de boeuf - Façon couscous
/Boulettes végétariennes - Façon couscous
Semoule Bio 🇫🇷
Yaourt sucré 🇫🇷
Carrot cake

Vendredi

Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette
Poisson blanc meunière 🇫🇷
Chou fleur HVE béchamel 🇫🇷
Mimolette bio
Banane Bio 🇫🇷

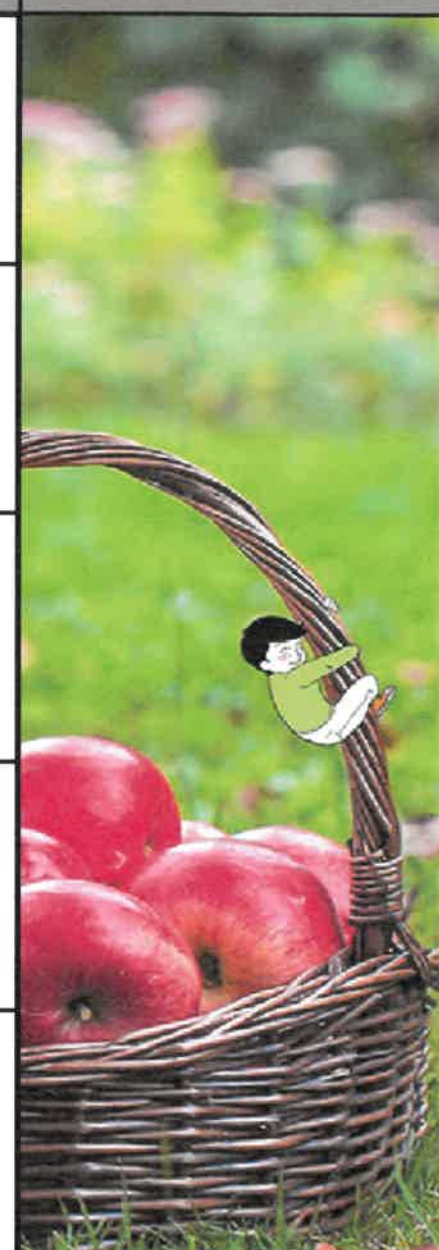
		Menu	
	Lundi	Perles de pâtes - Vinaigrette Nuggets de poulet pané - , Ketchup /Nuggets végétarien de blé - , Ketchup Petits pois carottes Yaourt sucré ferme du Prouzic 🇫🇷 Fruit de saison	
	Mardi	Oeuf dur - , mayonnaise Rôti de porc HVE 🇫🇷 - Sauce charcutière /Galette végétarienne - Sauce tomate Chou fleur HVE 🇫🇷 Chantailou Flan vanille	
	Mercredi		
	Jeudi	Carottes râpées - Vinaigrette Bolognaise de soja Bio Penne Camembert Bio 🇫🇷 Fruit de saison	
	Vendredi	Pâté de campagne Label Rouge 🇫🇷 - , cornichons /Bâton surimi - , mayonnaise Blanquette de poisson, p'tits légumes 🇫🇷 - Sauce armoricaine Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Suisse fruité 🇫🇷 Far breton nature du chef	

Menu

	Lundi	<p>Médailillon de surimi - , mayonnaise Aiguillettes de poulet FR  - Sauce napolitaine /Oeufs durs - Sauce béchamel Haricots verts Bio à l'échalote   Petit moulé nature Compote fraîche pomme Bio ananas  </p>	
Mardi	<p>Chou blanc râpé - Sauce façon remoulade Kefta de boeuf - sauce strogonoff /Boulettes végétariennes - sauce strogonoff Semoule Bio   Edam Bio  Liégeois chocolat</p>		
Mercredi			
Jeudi	<p>Haricots verts Bio   - Vinaigrette gratin de gnocchis sauce fromagère Yaourt sucré  Banane Bio </p>		
Vendredi	<p>Betteraves Bio   - Vinaigrette Beignet de calamars à la romaine Purée de pommes de terre et brocolis Crème anglaise Gâteau au chocolat du chef</p>		

Sauzet - Du 27/03/2023 au 31/03/2023

Menu



Lundi

Radis rose - , beurre
 Gratin de **torsades Bio**, piperade et mozzarella 🌱
 Yaourt Cimelait aromatisé 🍷
 Madeleine

Mardi

Taboulé (**semoule Bio**) 🌱🇫🇷
 Paupiette de volaille 🇫🇷 - Sauce chasseur
 /Filet de colin lieu 🍷 - Sauce forestière
 Jeunes carottes
 Saint Nectaire AOP 🍷
 Fruit de saison

Mercredi

Jeudi

Salade verte - Vinaigrette
 Jambon blanc Label Rouge 🇫🇷🍷
 /Omelette nature
 Pommes de terre cubes rissolées 🇫🇷
 Fromage
 Tarte aux pommes Normande du chef 🍷

















Vendredi

Concombre - Vinaigrette
 Poisson et riz de Camargue IGP façon paëlla 🍷
Edam Bio 🌱
Banane Bio 🌱

Menu

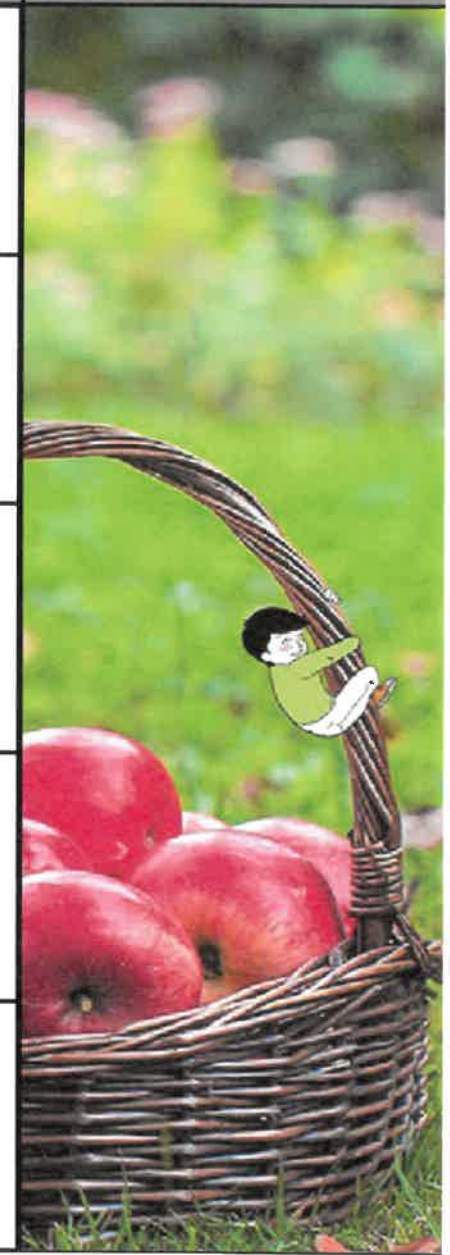
	Lundi	<p>Salade de pommes de terre, oignons et cornichons - Vinaigrette Saucisse knack /Palet végétarien à l'italienne Chou fleur béchamel Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage 🇫🇷 Salade de fruits</p>	
	Mardi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise Rôti de volaille 🇫🇷 - Sauce au thym /Pané fromager Haricots verts Bio à l'ail 🇫🇷 Fromage blanc sucré Fruit de saison</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Lentilles Bio à l'indienne 🇫🇷 Boughour Bio 🇫🇷 Yaourt sucré 🇫🇷 Donuts</p>	
	Vendredi	<p>Cervelas - , cornichons /Oeuf dur - , cornichons Blanquette de poisson, p'tits légumes 🇫🇷 - crème d'asperge Riz de Camargue IGP pilaf 🇫🇷 Galettes au beurre Bio 🇫🇷 Compote fraîche pomme fleur d'oranger 🇫🇷</p>	

Menu

	Lundi		
	Mardi	<p>Radis rose - , beurre Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine /Galette végétarienne - Sauce napolitaine Coquillettes bio  Vache qui rit Bio   Fruit de saison</p>	
	Mercredi		
	Jeudi	<p>Salade mimosa (perles de pâtes, carottes, oeuf) - Vinaigrette Boulettes au veau - sauce maître d'hôtel /Boulettes végétariennes - sauce maître d'hôtel Flageolets verts Label Rouge   Friandise de Pâques Nid de Pâques</p>	
	Vendredi	<p>Taboulé (semoule Bio)   Poisson pané 100 % filet  Epinards béchamel Suisse sucré  Banane Bio </p>	

Sauzet - Du 17/04/2023 au 21/04/2023



Menu



Lundi

Betteraves Bio   - Vinaigrette
Saucisse de Mallossèves
/Palet végétarien maraîcher
Haricots blanc à la tomate
Brie
Compote fraîche pomme BIO  

Mardi


Salade de **pommes de terre Bio** et maïs  - Vinaigrette
Cordon bleu de dinde FR 
/Pané fromager
Haricots verts Bio persillés  
Yaourt sucré 
Fruit de saison

Mercredi

Perles de pâtes - Vinaigrette
Pizza au fromage
Salade verte - Vinaigrette
Yaourt aromatisé 
Fruit de saison

Jeudi

Vendredi

Concombre - Vinaigrette
Brandade de colin
Suisse fruité 
Biscuit roulé au chocolat
Biscuit roulé au chocolat du chef