















Menu



Lundi	<p>Salade iceberg - , croûtons nature - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR  /Nuggets végétarien Petits pois carottes Yaourt sucré ferme du Prouzic  Pomme Bio </p>
Mardi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge  /Morceaux de colin  Tortis Bio  Vache qui rit Bio  Mousse au chocolat au lait</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Haricots verts Bio  - Vinaigrette  Jambalaya de riz de camargue IGP aux légumes  Suisse fruité  Eclair vanille </p>
Vendredi	<p>Salade piémontaise - Vinaigrette Filet de merlu blanc  - Sauce provençale Beignets de brocolis Carré Liqueuil Compote fraîche pomme framboise </p>

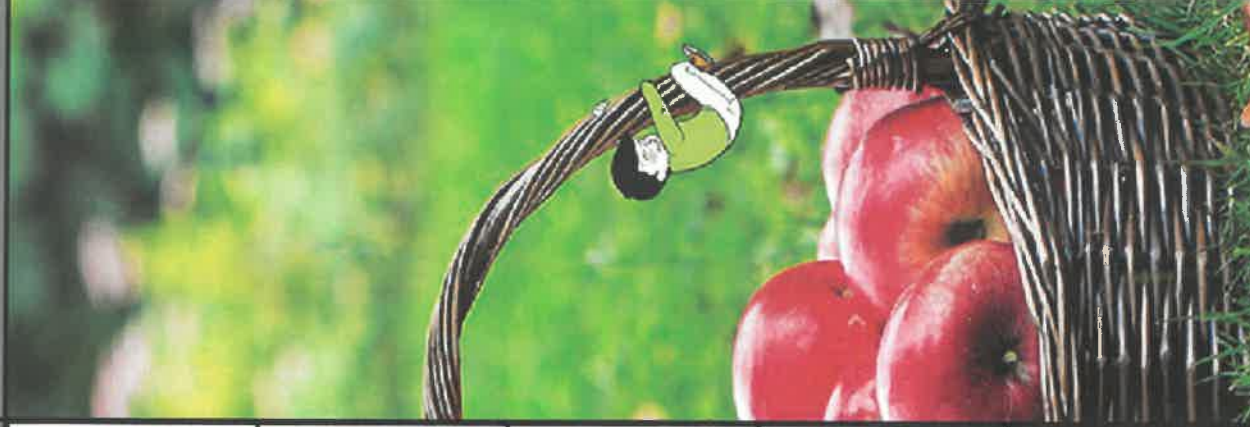


Sauzet - Du 14/03/2022 au 18/03/2022

Menu



Lundi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette Fricassée de volaille - Sauce tomate /Omelette nature</p> <p>Mélange de petits pois et carottes Bio 🇫🇷 Tomme noire IGP 🇫🇷 Flan vanille</p>
Mardi	<p>Carottes râpées 🇫🇷 - Vinaigrette Kefta de boeuf - Façon couscous /Boulettes végétariennes</p> <p>Semoule Bio 🇫🇷 🇫🇷 Fromage blanc 🇫🇷 Fruit de saison</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Oeuf dur - , mayonnaise</p> <p>Gratin de torsades Bio, piperade et mozzarella 🇫🇷</p> <p>Yaourt sucré 🇫🇷 Clafoutis ananas</p>
Vendredi	<p>Bâton surimi - , mayonnaise Poisson blanc meunière</p> <p>Gratin de brocolis HVE, chou fleur HVE et pommes de terre 🇫🇷</p> <p>Camembert Bio 🇫🇷 🇫🇷 Compote fraîche pomme 🇫🇷</p>



Menu



Lundi	Salade piémontaise - Vinaigrette Cordon bleu de dinde FR /Pané fromager Haricots verts Bio persillés Yaourt aromatisé du Cimelait Galettes au beurre Bio
Mardi	Radis rose râpé - Vinaigrette Jambon blanc Label Rouge /Poisson pané 100 % filet Purée de pommes de terre et carottes Tomme de vache fromagerie Rêve de Fromage Mousse au chocolat au lait
Mercredi	
Jeudi	Cake à l'emmental du chef Bolognaise de lentilles Bio Tortis Bio Tomme des Pyrénées Fruit de saison
Vendredi	Salade arlequin (céleri, carottes, radis, maïs) - Vinaigrette Moqueca de colin Riz de Camargue IGP pilaf Suisse fruité Donuts

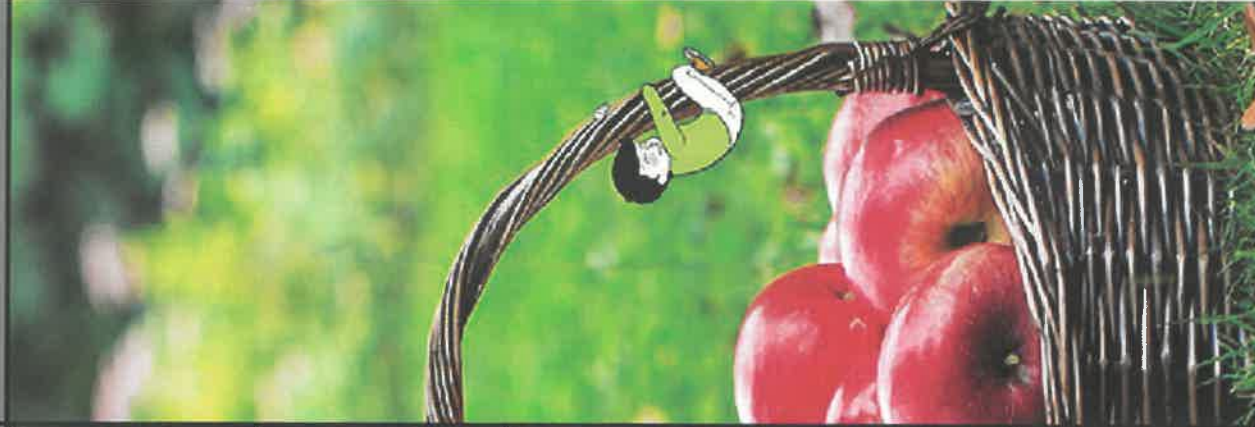


Sauzet - Du 28/03/2022 au 01/04/2022

Menu



Lundi	<p>Salade verte - Vinaigrette Emincé de dinde FR - Sauce à la moutarde à l'ancienne /Omelette nature Pommes de terre cubes rissolées Vache qui rit Bio Compote fraîche pomme Bio poire</p>
Mardi	<p>Concombre - Vinaigrette Saucisse de Malossèves /Filet de colin lieu - Sauce tomate Haricots blanc à la tomate Saint Nectaire AOP Kiwí Bio</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Carottes râpées - Vinaigrette Palet végétarien à l'italienne - Sauce tomate Coquillettes Bio Yaourt aux fruits Gâteau au yaourt du chef</p>
Vendredi	<p>Taboulé (semoule Bio) Beignet de calamars à la romaine Epinards béchamel Massdam Bio Flan nappé caramel</p>



Sauzet - Du 04/04/2022 au 08/04/2022

Menu










Lundi	<p>Betteraves Bio 🇫🇷 - Vinaigrette à l'échalote Omelette nature fraîche 🇫🇷 Mélange de petits pois et carottes Bio 🇫🇷 Yaourt sucré ferme du Prouzic 🇫🇷 Gaufre de Liège</p>
Mardi	<p>Salade de pommes de terre, maïs et olives - Vinaigrette Paupiette de veau 🇫🇷 - Sauce charcutière /Boulettes végétariennes - Sauce tomate Haricots verts Bio persillés 🇫🇷 🇫🇷 Carré Liqueuil Banane Bio 🇫🇷</p>
Mercredi	
Jeudi	<p>Radis rose râpé - Vinaigrette Sauté de porc Madras 🇫🇷 - Sauce dijonnaise /Pané fromager Semoule Bio 🇫🇷 🇫🇷 Cantal AOP 🇫🇷 Fruit de saison</p>
Vendredi	<p>Mortadelles /Bâton surimi -, mayonnaise Filet de colin d'Alaska 🇫🇷 - Sauce aux petits légumes Pommes de terre Bio vapeur 🇫🇷 Chantailou Tarte amandine aux framboises 🇫🇷</p>



Sauzet - Du 18/04/2022 au 22/04/2022

Menu

Lundi		
Mardi	<p>Bâton surimi - , mayonnaise Emincé de filet de poulet - Sauce napolitaine /Galette végétarienne - Sauce napolitaine Coquillettes Bio  Tomme des Pyrénées  Crème dessert chocolat</p>	
Mercredi		
Jeudi	<p>Perles de pâtes - Vinaigrette Normandin de veau  - Sauce chasseur /Omelette nature Haricots verts Bio persillés  Yaourt sucré  Cake à la fleur d'oranger du chef</p>	
Vendredi	<p>Tomates - Vinaigrette Poisson pané 100 % filet Purée de pommes de terre et épinard Cantal AOP  Fruit de saison</p>	