

1		Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
SEM 2		Betterave bio vinaigrette	Toast d'houmous sur biscotte	Céleri rémoulade mayonnaise maison	Salade de chou râpé, pommes bio de la grigonnais ,maïs	Salade verte
DU 11/03/24		Sauté de bœuf à l'estragon	Dalh de lentilles bio au petits légumes	Haut de cuisse de poulet rôti aux épices	Poisson frais du marché sauce citron	Crumble de légumes
AU		Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive	Riz thaï bio	Mogettes bio	Brocolis bio beurre ailé	
17/03/24		Vache qui rit bio	Comté aop	Chèvre		Crème anglaise maison
17/03/24		Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Cube de pêche au sirop	Semoule au lait bio de la ferme de la Pannetière coulis De fruit rouge	Fondant au chocolat maison au pois chiche
Goûter:		4/4, lait bio	Baguettes, confiture	Brioche, barre chocolat	Pain, beurre, fruit	Pain, compote bio
SEM 3		Sardine à l'huile, beurre	Macédoine maison mayonnaise maison	Carottes râpées bio à la vinaigrette	Radis, beurre	Salade de blé bio ,tomates confite ,pommes bio de la Grigonnais, maïs
DU 18/03/24		Jambon grillé	Cake aux lentilles corail, tomates confites, noix, chèvre	Rôti de veau à l'ail (noix patissière)	Hachis parmentier de carottes ,pomme de terre ,lentilles	Poisson frais du marché sauce oseille
18/03/24		Purée de salsifis au lait de la ferme	Salade verte	Petit pois à la française	Salade	Épinards à la crème
AU		Brie bio	Camembert bio (le souvèron fromagerie d'entrammes)	Emmental	St Nectaire aop	Petit suisse
24/03/24		Fruit de saison bio	Fruit de saison bio	Crème vanille au lait de la ferme de la Pannetière	Salade de fruit au sirop	Fruit de saison bio
		Menu alternatif : escalope				
Goûter:		Pain, beurre, barre chocolat	Marbré, jus de fruit	Pain, beurre, fruit	Biscottes, miel	Pain, beurre, compote bio
SEM 4		Œuf dur bio mayonnaise maison	Carottes râpées bio vinaigrette	Salade de chou rouge aux pommes de la grigonnais	Salade verte, croûton à l'ail, comté	Salade de pommes de terre dès de volaille et pesto
DU 25/03/24		Spaghettis bio végétarienne	Poisson frais du marché sauce beurre rouge	Lasagne végétarienne aux légumes	Rôti de veau (noix patissière)	Rôti de porc à la moutarde
25/03/24		Emmental râpé	Julienne de légumes		Flageolet bio	Trio de légumes étuvés (haricots plats, carottes et petits pois)
AU		Kiri	Fromage du terroir bio			Emmental
31/03/24		Fruit de saison bio	Pain d'épices maison	Polenta bio au lait de la pannetière	Cube de pêche au sirop	Fruit de saison bio
						Menu alternatif : escalope
Goûter:		Pain, yaourt bio	Baguette, beurre, fruit	Pain, chocolat	Marbré, lait bio	Biscotte, confiture

	Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

4		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 5		FÉRIÉ		Salade verte		Betteraves bio vinaigrette		Céleri rémoulade mayonnaise maison		
DU			Omelette au pomme de terre ,tomates, champignon, oignon		Poisson frais du marché sauce moutarde		Gratin de pomme de terre, chou fleur à la tomme chapelaine		Rôti de bœuf sauce poivre	
01/04/24						Semoule bio semi complète à l'huile d'olive				Coquillettes bio semi complète à l'huile d'olive
AU				Camembert bio (le souveron fromagerie d'entrammes)		Babybel bio				St Nectaire AOP
07/04/24				Fruit de saison bio		Fruit de saison bio		Fondant au citron et pois chiche		Fruit de saison bio
Goûter:					Brioche, lait bio		Pain, barre chocolat		Pain, compote bio	Marbré, jus de fruit
SEM 6		Salade verte		Salade de pommes de terre, thon, ciboulette		Salade verte, croûton à l'ail, chèvre		Soupe bretonne		Radis beurre
DU		Riz bio cantonnais sauce caramel		Bœuf haché façon bolognaise au fenouil		Rôti de veau au jus		Pizza à la polenta		Poisson frais du marché sauce américaine maison
08/04/24					Macaronis bio semi complète à l'huile d'olive					Brocolis bio au beurre d'ail
		Carré d'Etrammes bio (53)		Vache qui rit bio						Mousse chocolat maison
14/04/24		Semoule au lait bio au lait de la ferme		Fruit de saison bio		Compote de pomme bio		Fruit de saison bio		Biscuit
Goûter:		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		Baguette, fromage		Pain, compote bio		Pain, beurre, fruit
SEM 7		Rillettes de maquereau aux haricots blancs		Salade d'endive au comté		Carottes râpées bio vinaigrette		Céleri rémoulade mayonnaise maison		Salade de pommes de terre, échalotes, ciboulette et pesto
DU		Saucisse de volaille		Sauté de veau aux olives		Chili sin carné		Brandade de cabillaud au lait de la ferme		Carrettes de pois chiches aux raisins
15/04/24		Purée de pomme de terre au lait de la ferme		Haricots verts en persillade		Riz bio parfumé				Épinards à la crème
AU						Fromage du terroir bio				Carré d'Etrammes bio (53)
21/04/24		Yaourt sucré ferme de la Pannetière		Bavarois à la framboise		Fruit de saison bio		Fromage blanc sucré ferme des 3 chênes (49)		Fruit de saison bio
Goûter:		Baguette, beurre, fruit		Pain, beurre, fruit		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit		BN, lait bio

	Label Rouge Sigle de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique

7		Lundi		Mardi		Mercredi		Jeudi		Vendredi
SEM 8		Toast d'houmous		Pomelos		Rillettes de sardine aux haricots blancs		Salade endive au gouda		Salade coleslaw à la mayonnaise
DU		Crumble de légumes		Poisson frais du marché sauce beurre blanc		Pâtes bio à la carbonara		Couscous végétarien		Rôti de bœuf
22/04/24		Riz pilaf bio		Purée de chou de bruxelles au lait de la ferme		Emmental râpé				Haricots beurre persillés
AU		Camembert bio (le Souvéron fromagerie d'Entrammes)		Emmental		Cousteron				
28/04/24		Fruit de saison bio		Éclair au chocolat		Fruit de saison bio		Compote de pomme bio		Riz au lait bio au lait de la ferme
						Menu alternatif : escalope				
Goûter:		Quatre quart, jus de fruit		Pain, beurre, fruit		Baguette, chocolat		Pain, beurre, miel		Brioche, fruit
SEM 9		Betteraves bio vinaigrette		Salade verte		FÉRIÉ		Rillettes de poulet		Radis, beurre
DU		Dalh de lentilles bio aux petits légumes		Hachis parmentier au lait de la ferme				Tajine de veau		Poisson frais du marché sauce vanille
29/04/24								Et ses légumes		Duo de crozet bio
AU		Brie bio						Cantal		
05/05/24		Fruit de saison bio		Fromage blanc sucré ferme des 3 chênes (49)				Fruit de saison bio		
Goûter:		Biscotte, confiture		Pain, beurre, fruit				Pain, fromage		Pain, beurre, fruit
SEM 10										
DU										
06/05/24										
AU										
12/05/24										
Goûter:										

	Signe de Qualité supérieure Mode de production fermière en plein air		Certifié Agriculture Biologique		Viande de production fermière en plein air née et élevée en France		Produits riches en Oméga 3 et issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement		Légumes BIO issus des producteurs Chapelains
	Appellation d'Origine Protégée		Pêche Durable respectant les stocks de poissons et l'écosystème marin		Volaille de production fermière en plein air née et élevée en France		Plat intégralement préparé à la Cuisine Centrale selon les pratiques de cuisine traditionnelle		Produit de la Ferme de la Pannetière issu de l'agriculture biologique