



Le saviez-vous ? ...

La raïta est une spécialité indienne fabriquée à base de yaourt, d'épices et de crudités (ici la carotte).
Elle est utilisée comme une sauce pour accompagner les plats traditionnels.
Elle peut également être servie en apéritif avec du pain.

Le mot dahl désigne en Inde plusieurs légumineuses de type lentilles.
Par correspondance, c'est le nom donné au plat indien à base de légumineuses.
Il est aussi orthographié dhal, daal ou dal.

Repas à thème :

Jeudi 14 Mars :
Repas Indien

Signalétique



Produit issu de l'agriculture biologique

Produit labellisé :
- MSC : pêche durable
- LR : Label Rouge
- AOP : Appellation d'Origine Protégée
- RUP : Région Ultra Périphérique



Informations

Origine des viandes : France
Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances : consultez la liste des allergènes.

Ces menus et informations sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent être modifiés en fonction des aléas.

Calendrier scolaire

Vacances scolaires du 26 février au 8 Mars
Centre de loisirs le mercredi

			Jeudi 29 février	Vendredi 01 mars
			Potage de butternut Omelette Bio Epinards Bio béchamel Roulé chocolat noisettes	Escalope viennoise et ketchup maison / Boulettes de flageolets Bio et ketchup maison Gratin dauphinois Bûche mi chèvre Fruit
Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Mercredi 06 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Potage de poireaux Poisson pané Poêlée de butternut Bio Petit moulé Fruit Bio	Sauté de veau au curry Œuf dur Bio au curry Pommes rissolées Tomme blanche Purée pommes pêches Bio	Salade iceberg et pommes Bio Polenta Bio au fromage Ecrasé de brocolis Crème anglaise Grande galette pur beurre	Betteraves Bio vinaigrette Dés de jambon à la crème / Moules décoquillées à la crème Coquillettes Bio locales Emmental râpé Fruit	Crêpe au fromage Lentilles Bio à la tomate Haricots verts Bio persillés Saint-Nectaire AOP Crème au chocolat Bio
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Chou rouge vinaigrette Omelette Bio Jardinière de légumes Bio Bûche mi chèvre Purée de pommes Bio	Boulettes de bœuf Bio à la provençale / Boulettes de flageolets Bio à la provençale Semoule Bio Cantal AOP * Fruit Bio	Potage de patates douces Bio Aiguillettes de colin croustillantes Epinards Bio béchamel Fruit	Raïta de carottes Bio apéritive Dahl de pois cassés Bio Riz basmati Bio Yaourt à boire à la vanille Sablé au curcuma maison	Cœur de blé Bio vinaigrette Poulet rôti label rouge Fileté de poisson au basilic Beignets de salsifis Tartare nature Fruit Bio *
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Lentilles Bio bolognaise Pommes noisettes Yaourt nature Bio et sucre Fruit Bio*	Endives et croûtons vinaigrette Quenelles Bio sauce emmental Carottes Bio persillées Beignet à la framboise	Jambon blanc sauce moutarde Filet de Colin MSC sauce moutarde Petit épeautre Bio Camembert Fruit RUP	Potage de légumes Sauté de bœuf sauce oignons / Boulettes de pois chiches Bio sauce oignons Haricots verts Bio Chanteneige Purée de pommes Bio	Fileté de hoki MSC au coulis de poireaux Coquillettes Bio Edam Bio Fruit
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Salade verte Bio vinaigrette Poisson pané Epinards Bio béchamel Barre quatre quart	Rôti de dinde sauce au thym Fileté de poisson au basilic Riz de Camargue Bio Comté AOP Fruit Bio	Betteraves Bio vinaigrette Chili sin carne Pommes röstis Rondelé au sel de Camargue Cocktail de fruits	Crêpe au fromage Œuf dur Bio Chou-fleur à la crème Fruit RUP	Carottes Bio râpées vinaigrette Sauté de porc BBC sauce olives / Flageolets mijotés Polenta Bio crémeuse Brie Purée de pommes Bio