







LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
03/03/2025	04/03/2025	05/03/2025	06/03/2025	07/03/2025
<b>CONGE DE DETENTE</b>				
10/03/2025	11/03/2025	12/03/2025	13/02/2025	14/03/2025
<b>POTAGE COURGETTES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>FILET DE POULET</b> <b>SAUCE GRAND - MERE</b> <b>STOEMP AUX CAROTTES <u>BIO</u></b>  <i>VÉGÉTARIEN : ESCALOPE VEGETARIENNE</i>  <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	<b>POTAGE JARDINIÈRE</b> <i>Gluten, Cèleri</i> <b>CHIPOLATA DE VOLAILLE</b> <b>SEMOULE <u>BIO</u></b> <b>RATATOUILLE</b>  <i>VÉGÉTARIEN : SAUCISSE VEGETARIENNE</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>BOUILLON</b> <i>Gluten, Œuf, Cèleri</i> <b>PAUPIETTE DE VEAU</b> <b>SAUCE FINES HERBES</b> <b><u>POMMES DE TERRE NATURE <u>BIO</u></u></b> <b>DUO DES COURGETTES</b>  <i>VÉGÉTARIEN : BOULETTES SOJA</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b><u>POTAGE CERFEUIL</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>SPAGHETTI</b> <b>SAUCE BOLOGNAISE</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  <i>VÉGÉTARIEN : SAUCE BOLOGNAISE AU QUORN</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE PORTUGAISE</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>POISSON PANE </b> <b><u>POMMES DE TERRE NATURE <u>BIO</u></u></b> <b>EPINARDS A LA CREME</b>  <i>Alternative : BURGER FROMAGE</i>  <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri</i>
<b>BISCUIT</b> (Gluten, œuf, lait, fruits à coque)	<b>FRUIT <u>BIO</u></b>	<b>FRUIT</b>	<b>FLAN VANILLE</b> (Lait)	<b>FRUIT</b>
17/03/2025	18/03/2025	19/03/2025	20/03/2025	21/03/2025
<b><u>POTAGE CHAMPIGNONS</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>EMINCE DE PORC AUX FINES HERBES</b>  <b>POTEE AUX BROCOLIS</b>  <i>Alternative : EMINCE DE POULET</i> <i>VÉGÉTARIEN : TOFU</i>  <i>Gluten, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b><u>POTAGE TOMATES</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>PAIN DE VEAU</b> <b><u>POMMES DE TERRE NATURE <u>BIO</u></u></b> <b>CHOUX BLANC SCE BECHAMEL</b>  <i>VÉGÉTARIEN : BURGER VEGETARIENNE</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b><u>CREME CELERI</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>CROC OEUF</b> <b>SAUCE COCKTAIL</b> <b>POMMES DE TERRE TEX MEX</b> <b>SALADE MIXTE - DRESSING</b>  <i>VÉGÉTARIEN : OMELETTE NATURE</i>  <i>Œufs, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>	<b><u>POTAGE AUX CHOUX DE SAVOIE</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>PENNE</b> <b>SAUCE CARBONARA</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  <i>VÉGÉTARIEN : LARDINETTES VEGETARIENNE</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	 <b>COLIN POCHE </b> <b>SAUCE PROVENCALE</b> <b><u>PUREE POMMES DE TERRE</u></b>  <i>Alternative : BURGER DE VEAU</i>  <i>Gluten, Œufs, Poisson, Soja, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
<b>BISCUIT</b> (Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque)	<b>FRUIT <u>BIO</u></b>	<b>FRUIT</b>	<b>YAOURT PANACHE</b> (Lait)	<b>FRUIT</b>
24/03/2025	25/03/2025	26/03/2025	27/03/2025	28/03/2025
<b><u>POTAGE ASPERGES</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>OISEAU SANS TÊTE DE VEAU</b> <b>SAUCE ESTRAGON</b> <b>POELE DE LEGUMES PRINTEMPS ET PATATAS</b> <b>DOUCE</b> <b><u>POMMES DE TERRE NATURE <u>BIO</u></u></b>  <i>VÉGÉTARIEN : BURGER « NO MEAT »</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b><u>POTAGE POIS</u></b> <i>Gluten, Cèleri</i> <b>RÔTI DE DINDE</b> <b>SAUCE ARCHIDUC</b> <b><u>POMMES DE TERRE NATURE <u>BIO</u></u></b> <b>CAROTTES PERSILLEES</b>  <i>VÉGÉTARIEN : BOULETTES LENTILLES</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b><u>POTAGE ENDIVES</u></b> <i>Gluten, Cèleri</i> <b>SAUCISSE DE CAMPAGNE</b>  <b>SAUCE VIANDE</b> <b><u>POMMES DE TERRE NATURE <u>BIO</u></u></b> <b>COMPOTE DE POMMES</b>  <i>Alternative : SAUCISSE DE VOLAILLE</i> <i>VÉGÉTARIEN : SAUCISSE VEGETARIENNE</i>  <i>Gluten, Œufs, Soja, Lait, Cèleri</i>	<b><u>POTAGE PARMENTIER</u></b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>MACARONI</b> <b>SAUCE MILANAISE</b> <b>FROMAGE RÂPE</b>  <i>Menu Végétarien</i>  <i>Gluten, Œufs, Lait, Cèleri</i>	<b>POTAGE TOMATES</b> <i>Gluten, Lait, Cèleri</i> <b>POISSON MEUNIÈRE </b> <b>SAUCE TARTARE</b> <b>POTEE AUX POIREAUX</b>  <i>Alternative : NUGGETS DE DINDE</i>  <i>Gluten, Poisson, Œufs, Lait, Cèleri, Moutarde</i>
<b>BISCUIT</b> (Gluten, Œuf, Lait, Fruits à coque)	<b>FRUIT <u>BIO</u></b>	<b>FRUIT</b>	<b>PUDDING CHOCOLAT</b> (Lait)	<b>FRUIT</b>

Menus servis sous réserve d'une rupture de stock chez nos fournisseurs et des possibilités du marché.

La liste des allergènes est à titre indicatif, veuillez vérifier votre bon de livraison quotidiennement




## PROPOSITION MENU MARS 2025



INSTITUT DE L'ANNONCIATION

 Poisson labellisé MSC/ASC (pêche durable)

 Plat contenant de la viande de porc

### Les fruits et légumes locaux –

À savoir produits en Belgique ou dans les régions limitrophes (Nord de la France...)

Et de saison – à savoir en excluant ceux produits sous serres chauffées

**FRUITS** : pomme et poire

**LEGUMES** : Betterave rouge, carotte, céleri-rave, chou blanc, chou rouge, navets, oignons, pommes de terre, potimarron, potirons, champignons, chicon, chou de Bruxelles, chou frisé, chou vert, cresson, salade de blé, panais, poireau, salsifis, topinambour

\*Ratatouille : poivrons, rouge et vert, **oignons**, courgettes, aubergines

\*Légumes printemps : **carottes**, mange toutes, patates douces, oignons