



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



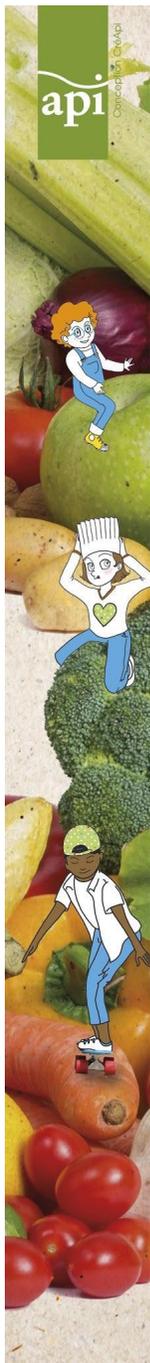
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien



lundi 20 février fêtons les Aimée	mardi 21 février fêtons les Damien	jeudi 23 février fêtons les Lazare	vendredi 24 février fêtons les Modeste
Céleri rémoulade	Velouté de choux fleurs	Salade verte & dés de fromage	Salade de perles au pesto
<b>Boulette au boeuf sauce napolitaine</b>	<b>Omelette au fromage</b>	<b>Rôti de porc sauce charcutière</b>	<b>Cassolette de poisson MSC gratiné</b> 
<b>Haricots verts persillés</b>	<b>Frites</b>	<b>Petits pois &amp; carottes</b>	<b>Boulgour</b>
	Yaourt nature		Emmental
Compote de fruits		Tartelette au chocolat	



Légende :

Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Produit Local 

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
fêtons les Honorine	fêtons les Romain	fêtons les Ch.le Bon	fêtons les Guénoilé
Rosette lyonnaise & condiment	Potage de légumes	Salade de betteraves	Macédoine mayonnaise
<b>Emincé de dinde à la normande</b>	<b>Steak haché sauce ketchup</b>	<b>Boulette au soja sauce tomate</b>	<b>Filet de colin MSC sauce crème</b>
<b>Brocolis gratiné</b>	<b>Pommes rissolées</b>	<b>Mogettes cuisinées</b>	<b>Coeur de blé aux petits légumes</b>
	Petit suisse nature	Mimolette	Assortiment de fromages
Mousse au chocolat & biscuit			



Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

Montpellier de Médillan



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).



Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



L'Inde

L'Inde

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
fêtons les Colette	fêtons les Félicité	fêtons les Françoise	fêtons les Vivien
Chou blanc aux pommes	Haricots verts aux échalotes	<i>Salade Indienne</i>	Potage de légumes
Bolognaise végétariennes	Blanquette de volaille	<i>Poulet tandoori</i>	Poisson pané et citron
Pâtes	Carottes façon vichy	<i>Riz parfumé</i>	Pommes vapeur
	Yaourt nature		Camembert
Fromage blanc à la cassonade		<i>Lassi à la mangue</i>	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas Végétarien



lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
fêtons les Rodrigue	fêtons les Mathilde	fêtons les Bénédicte	fêtons les Patrice
Carottes râpées & chou chinois	Potage de légumes	Saucisson à l'ail	Coeurs de palmier
<b>Saucisse</b>	<b>Parmentier végétarien</b>	<b>Sauté de boeuf</b>	<b>Vol au vent de poisson</b>
<b>Lentilles cuisinées</b>	<b>Salade verte</b>	<b>Pennes au fromage</b>	<b>Haricots verts</b>
	Gouda	Petit suisse	
Fruit de saison			Flan pâtissier

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



# Montpellier de Médillan



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

## Menu 100% local



lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
fêtons les Herbert	fêtons les Clémence	fêtons les Victorien	fêtons les Cath. de Suède
Salade de pâtes aux épices	Mouliné de légumes	Pâté de campagne	Salade composée
<b>Burger au veau</b>	<b>Rôti de porc local aux herbes</b>	<b>Bolognaise au boeuf</b>	<b>Poisson sauce beurre blanc</b>
<b>Frites</b>	<b>Gratin de potiron</b>	<b>Pennes</b>	<b>Epinards à la crème</b>
	Buche chèvre		Yaourt nature sucré
Fruit de saison		Mousse au chocolat	

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

Concepteur © Api



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



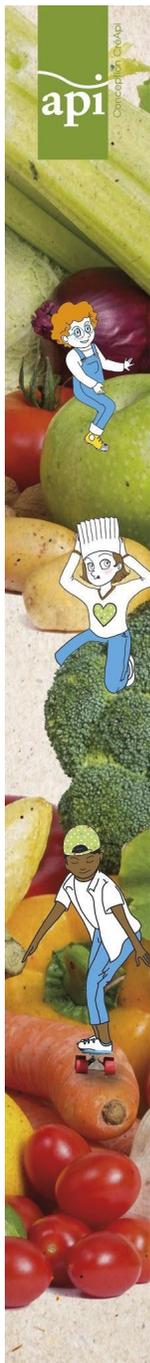
Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Nos chefs cuisinent pour vos enfants

Repas végétarien



lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
fêtons les Habib	fêtons les Gontran	fêtons les Amédée	fêtons les Benjamin
Petit pain savoyard	Velouté de légumes	Friand au fromage	Salade de pâtes au surimi râpé et pamplemousse
Oeufs durs florentine	Paleron braisé aux oignons	Normandin au veau	Calamar à la romaine
Salade verte	Haricots plats	Gratin de brocolis	Riz
Yaourt nature		Gouda	
	Roulé au chocolat		Fruit de saison



Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

# Montpellier de Médill

Nos chefs cuisinent pour vos enfants



Les repas sont élaborés sur place à partir de viande française (hors viande ovine).



Fruits et légumes Bio (origine régionale ou française) sous réserve de confirmation de disponibilité (production et récoltes).

Repas végétarien



Menu 100% local

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
fêtons les Richard	fêtons les Isidore	fêtons les Marcellin	fêtons les J-B. de la Salle
	Bouillon aux vermicelles	Chou rouge aux pommes	Taboulé
	<b>Chili sin carne</b>	<b>Sauté de porc local aux olives</b> 	<b>Poisson meunière MSC</b> 
	<b>Riz</b>	<b>Pommes de terre boulangères</b>	<b>Carottes vichy</b>
		Camembert	
	Fruit de saison		Flan au caramel

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Produit Local



Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



api

Concepteur © Api