










PORTAGE DE SAINT SELVE



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

Repas Végétarien

Repas Asiatique

lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
fêtons les Lazare	fêtons les Modeste	fêtons les Roméo	fêtons les Nestor	fêtons les Honorine
ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR	TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO) 	SALADE DE RIZ, MAÏS CIBOULETTE	NEMS AUX LÉGUMES
MARMITE DU PÊCHEUR MSC 	NUGGET'S DE VOLAILLE	OMELETTE (AUX OEUFS BIO) AU FROMAGE 	RÔTI DE DINDE SAUCE FORESTIERE	PORC AU CAMEL
BOULGOUR BIO 	BROCOLIS BIO AU BEURRE 	SALADE VERTE BIO 	PURÉE CAROTTES BIO 	RIZ CANTONNAIS
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO 	COMPOTE DE FRUITS BIO 	CREME CHOCOLAT	CRUMBLE POMMES	BUFFET DE FRUITS

Légende :

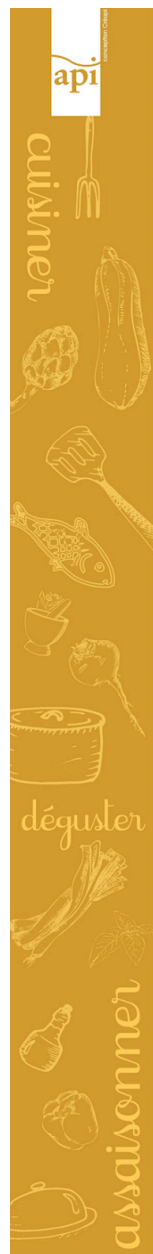
Produits Bio 

Produits Pêche durable 

Produits Labellisés 

Menus validés Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



PORTAGE DE SAINT SELVE



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

Repas Végétarien



lundi 02 mars	mardi 03 mars	mercredi 04 mars	jeudi 05 mars	vendredi 06 mars
fêtons les Ch.le Bon	fêtons les Guérolé	fêtons les Casimir	fêtons les Olive	fêtons les Colette
SALADE VERTE BIO AU JAMBON	SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS	ENTRÉE DU JOUR	HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	SALADE VERTE BIO AU MAÏS
FILET DE POISSON MSC	SAUTE DE PORC SAUCE MOUTARDE	CHILI SIN CARNE	BOULETTES À L'AGNEAU AU JUS	TAJINE DE POISSON
GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX	PETITS POIS AU JUS	RIZ IGP DE CAMARGUE	SEMOULE BIO	POMMES DE TERRE GRENAILLES A LA PERSILLADE
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE	
FRUIT DE SAISON BIO	ÉCLAIR AU CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	SALADE DE FRUITS	FROMAGE BLANC BIO AU SPÉCULOOS

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.

PORTAGE DE SAINT SELVE



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

Repas Végétarien



lundi 09 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
fêtons les Françoise	fêtons les Vivien	fêtons les Rosine	fêtons les Justine	fêtons les Rodrigue
PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	OEUF BIO MIMOSA	ENTRÉE DU JOUR	ENTRÉE DU JOUR
POULET RÔTI AUX ÉPICES	ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY	JAMBON GRILLÉ	POTÉE DE CHOU VERT	QUICHE FROMAGÈRE (AUX OEUFs BIO)
PURÉE DE POTIRON	HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	LENTILLES BIO	À LA SAUCISSE	SALADE VERTE BIO
FROMAGE BIO	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	PETIT SUISSE
FRUIT DE SAISON BIO	MOUSSE CHOCOLAT	FRUIT DE SAISON BIO	CREME VANILLE	FRUITS DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



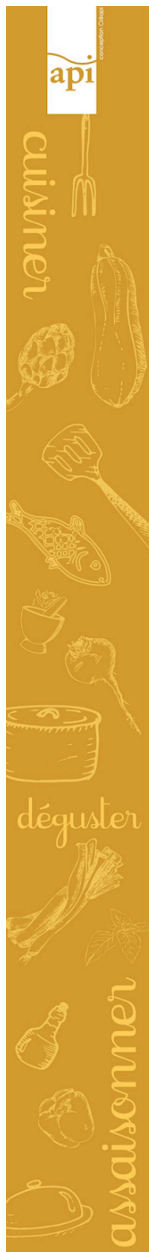
Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



PORTAGE DE SAINT SELVE



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



C'est le Printemps !

Repas Végétarien



REPAS DU NORD

lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
fêtons les Bénédictes	fêtons les Patrice	fêtons les Cyrille	fêtons les Joseph	fêtons les Herbert
SALADE DE CHOU CHINOIS	ENTRÉE DU JOUR	SALADE D'ENDIVES	CÉLERI RÉMOULADE	SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON
FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE 	GALETTE VEGGIE SAUCE DU CHEF	CARBONNADE FLAMANDE	POULET BASQUAISE	FILET DE POISSON
RIZ IGP DE CAMARGUE AUX LÉGUMES 	BROCOLIS SAUTEES	POMMES SAUTEES	RIZ BIO 	GRATIN DAUPHINOIS À LA POMME DE TERRE BIO 
FROMAGE	FROMAGE BLANC BIO 	MIMOLETTE	FROMAGE	FROMAGE AOP 
YAOURT BIO 	ET BISCUIT	GAUFRE CHOCOLAT CHANTILLY	SALADE DE FRUITS	CLAFOUTIS POIRE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



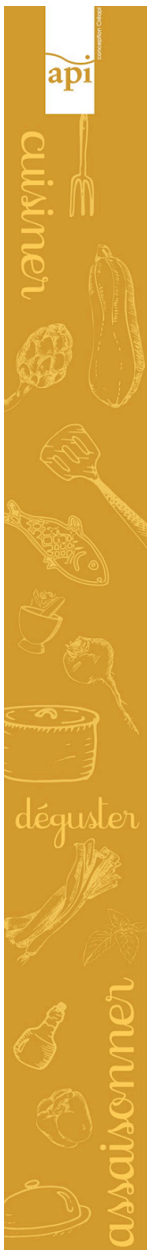
Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



PORTAGE DE SAINT SELVE



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

Menu bas carbone

Repas Végétarien



lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
fêtons les Victorien	fêtons les Cath. de Suède	fêtons les Annonciation	fêtons les Larissa +1h	fêtons les Habib
SALADE VERTE BIO MIMOSA	CAROTTES BIO RÂPÉES	SALADE À LA POMMES DE TERRE BIO	CAROTTES BIO SAUCE COCKTAIL	ENTRÉE DU JOUR
MACARONIS BIO	BLANQUETTE DE POISSON AUX LÉGUMES	CORDON BLEU DE VOLAILLE	PÂTES BIO	COUSCOUS AUX LÉGUMES
CARBONARA	RIZ IGP DE CAMARGUE	PETITS POIS CAROTTES BIO	SAUCE FAÇON BOLOGNAISE (AU BOEUF ET AUX POIS)	SEMOULE BIO ET POIS CHICHES
FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	PANNA COTTA Caramel BEURRE SALE	FRUIT DE SAISON BIO	COMPOTE DE POMMES BIO	YAOURT BIO

Légende :

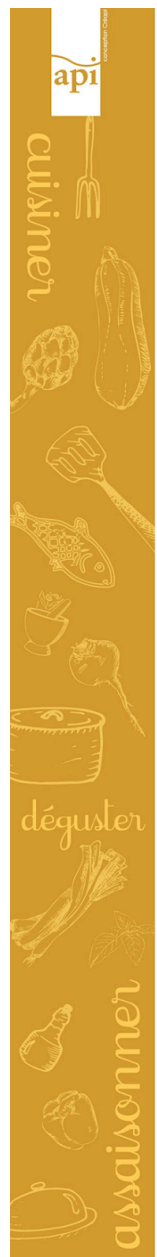
Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labellisés

Menus validés Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



PORTAGE DE SAINT SELVE



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

Repas Végétarien



lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 01 avril	jeudi 02 avril	vendredi 03 avril
fêtons les Amédée	fêtons les Hugues	fêtons les Sandrine	fêtons les Richard	fêtons les Isidore
SALADE VERTE BIO AU MAÏS	RADIS ROSES AU BEURRE	HOUMOUS DE POIS CHICHES	CAROTTES BIO RÂPÉES	SALADE BIO FROMAGERE
SAUTÉ DE PORC À LA POMME	PIZZA FAÇON SAVOYARDE	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	CHIPOLATAS GRILLÉES	JAMBON BLANC
POMMES DE TERRE GRENAILLE A LA PERSILLADE	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE PERSILLÉS	GRATIN DE BROCOLIS	CAROTTES BIO SAUTEES
FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON BIO	BANANE BIO	YAOURT BIO	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON BIO

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



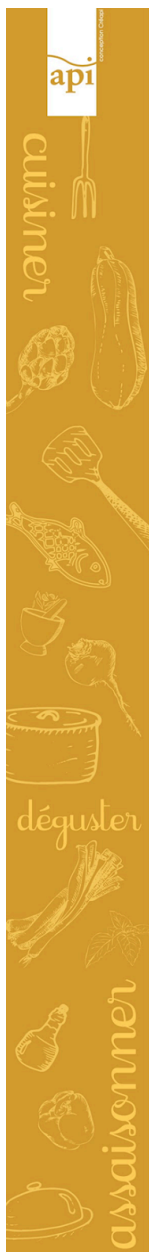
Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



PORTAGE DE SAINT SELVE



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



Lundi de Pâques

Repas Végétarien



lundi 06 avril	mardi 07 avril	mercredi 08 avril	jeudi 09 avril	vendredi 10 avril
FÉRIÉ	tons les Jean Baptiste de La Sa	fêtons les Julie	fêtons les Gautier	fêtons les Fulbert
	SARDINE A LA TOMATE	BETTERAVE BIO VINAIGRETTE	RILLETES ET CORNICHON	CHOU CHINOIS VINAIGRETTE
	RÔTI DE DINDE	CROQUE FROMAGER (RECETTE DU CHEF)	HAUT DE CUISSE DE POULET RÔTI	CALAMARS À LA ROMAINE SAUCE TARTARE
	PETITS POIS	SALADE VERTE BIO	BROCOLIS SAUTÉS	RIZ BIO
	FROMAGE	PETIT SUISSE	FROMAGE	FROMAGE BIO
	COMPOTE DE FRUITS ET BISCUIT	FRUIT DE SAISON BIO	CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	ÎLE FLOTTANTE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



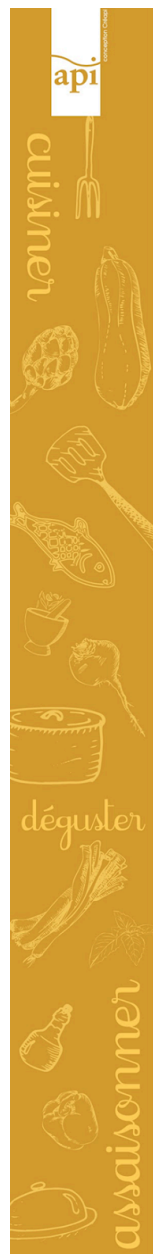
Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



PORTAGE DE SAINT SELVE



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

Repas Végétarien



lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
fêtons les Ida	fêtons les Maxime	fêtons les Paterne	fêtons les Benoît-Joseph	fêtons les Anicet
SALADE MEXICAINE	OEUF MAYONNAISE	SALADE DE MAÏS ET RADIS	CHOU BLANC BIO	SALADE PETITS POIS QUINOA
SAUTÉ DE PORC	HACHIS PARMENTIER VEGGIE (AUX LENTILLES)	SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY	HAMBURGER	ÉCHINE DE PORC GRILLÉE
CAROTTES BIO VICHY	SALADE VERTE BIO	HARICOTS BEURRE	POMMES SAUTEES	HARICOTS PLATS A LA PERSILLADE
FROMAGE	FROMAGE AOP	FROMAGE BIO		FROMAGE BLANC BIO
FRUIT DE SAISON BIO	FRUIT DE SAISON BIO	TARTE À LA NOIX DE COCO	FRUIT DE SAISON BIO	COULIS EXOTIQUE

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labellisés



Menus validés

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

* Plat de remplacement pour les menus sans porc.