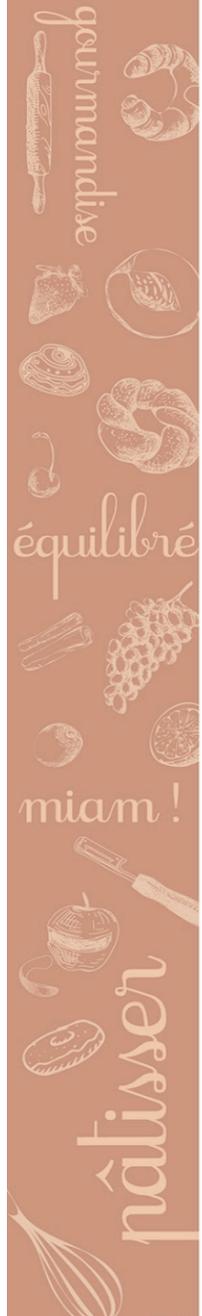


PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 24 février	mardi 25 février	mercredi 26 février	jeudi 27 février	vendredi 28 février	samedi 01 mars	dimanche 02 mars
POTAGE LEGUMES LOCAUX	FRIAND AU FROMAGE	CÉLERI BIO RÉMOULADE	CAROTTES LOCALES RAPEES VINAIGRETTE	SOUPE A L'OIGNON	OEUF DUR BIO ET MACEDOINE	PECHE AU THON
LASAGNES BOLOGNAISES (ÉGRÉNÉ BIO)	SAUTÉ DE POULET LABEL ROUGE SAUCE BARBECUE	OMELETTE BIO DU CHEF À LA CIBOULETTE	MIJOTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE FAÇON STROGONOFF	POISSON MEUNIÈRE	SAUCISSE DE TOULOUSE LOCALE	BLANQUETTE DE VEAU SAUCE SUPREME
SALADE VERTE	PETITS POIS CAROTTES	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE	POMMES DE TERRE RISSOLÉES	PUREE	POMMES DE TERRE LOCALES DU POT
EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	RATATOUILLE	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE HVE	COMPOTE DE POMMES	LEGUMES LOCAUX DU POT
CARRE FRAIS BIO\$	GOUDA BIO	EMMENTAL BIO	MIMOLETTE	MAROILLES AOP	FROMAGE	BRIE
CREME DESSERT CHOCOLAT	KIWI BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	BANANE BIO	PUDDING DUNKERQUOIS DU CHEF (OEUFS BIO)	FROMAGE BLANC BIO AROMATISE	PATISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 03 mars	mardi 04 mars	mercredi 05 mars	jeudi 06 mars	vendredi 07 mars	samedi 08 mars	dimanche 09 mars
BETTERAVES ROUGES BIO	CRÊPE AU FROMAGE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CHOU BLANC LOCAL RÂPÉ FAÇON RÉMOULADE	CAROTTES LOCALES RÂPÉES VINAIGRETTE	POTAGE DUBARRY (chou fleur LOCAL)	PATE EN CROUTE ET CORNICHONS
KEFTA DE BOEUF A LA TUNISIENNE	TARTIFLETTE (REBLOCHON AOP)	SAUTE DE BOEUF LABEL ROUGE AUX OLIVES	ROTI DE DINDE À LA NORMANDE	DOS DE COLIN MSC SAUCE CITRON	ROGNONS	LANGUE DE BOEUF SAUCE PIQUANTE
SEMOULE BIO	SALADE VERTE HVE	MACARONIS BIO	HARICOTS VERTS BIO	RIZ IGP	POMMES DE TERRE LOCALES	POMMES DE TERRE LOCALES DU BOUILLON
LEGUMES A COUSCOUS		EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE DUCHESSES	EPINARDS BIO BECHAMEL	SALADE VERTE HVE	LEGUMES LOCAUX DU BOUILLON
CHANTENEIGE BIO	CAMEMBERT BIO	MIMOLETTE	EDAM BIO	CANTAL AOP	FROMAGE	BLEU
LIÉGEOIS VANILLE CAMEL	FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC BIO AU COULIS DE FRUITS ROUGE	YAOURT VANILLE BIO	FONDANT AU CHOCOLAT DU CHEF (OEUFS BIO)	YAOURT AUX FRUITS	PATISSERIE



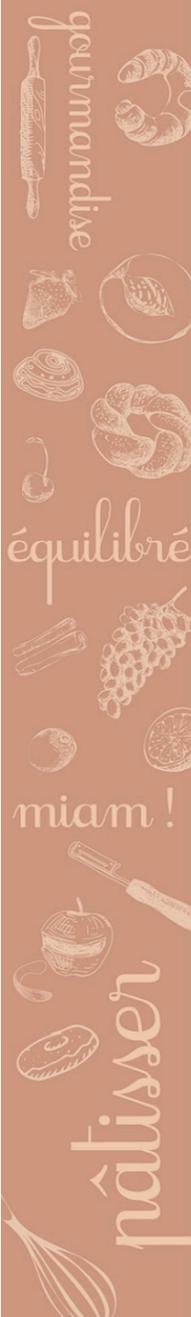
PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 10 mars	mardi 11 mars	mercredi 12 mars	jeudi 13 mars	vendredi 14 mars	samedi 15 mars	dimanche 16 mars
BETTERAVES ROUGE BIO VINAIGRETTE	OEUF DUR BIO MAYONNAISE	POTAGE DE LEGUMES LOCAUX	PIZZA FROMAGE	CELERI LOCAL REMOULADE	SOUPE A L'OIGNON / CROUTONS A L'AIL	SALADE DE PAMPLEMOUSSE AU SURIMI
ANDOUILLETTE SAUCE MOUTARDE	FRICASSÉE DE POULET LOCAL À LA BASQUAISE	SAUTÉ DE BOEUF LABEL ROUGE À L'INDIENNE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE FORESTIERE	CARBONARA DE COLIN MSC	COTE DE PORC LOCALE SAUCE CHARCUTIERE	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE
FLAGEOLETS	POMMES DE TERRE LOCALES BOULANGERES	SALADE VERTE HVE	RIZ IGP	PATES COUDES BIO	LENTILLES	POMMES DE TERRE ROSTIS
POMMES DE TERRE LOCALES	RATATOUILLE	POMMES DE TERRE RISSOLEES	ENDIVES LOCALES BRAISÉES	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	HARICOTS BEURRE
VACHE QUI RIT BIO	BRIE	EMMENTAL BIO	COMTE AOP	ST PAULIN	FROMAGE	TOMME GRISE
ANANAS BIO	FRUIT DE SAISON LOCAL	FROMAGE BLANC BIO AU SPECULOOS	FRUIT DE SAISON BIO	CLAFOUTIS AUX ANANAS BIO DU CHEF (OEUFS BIO)	ILE FLOTTANTE	PATISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 17 mars	mardi 18 mars	mercredi 19 mars	jeudi 20 mars	vendredi 21 mars	samedi 22 mars	dimanche 23 mars
CHOU ROUGE BIO AUX POMMES LOCALES	PÊCHE AU THON	POTAGE LEGUMES LOCAUX	MACÉDOINE DE LÉGUMES BIO	SALADE D'AVOCAT CREVETTES ET AGRUMES	POTAGE ST GERMAIN (pois cassés)	SALADE DE MUSEAU VINAIGRETTE
CUISSE DE POULET LOCAL ROTI	ROTI DE DINDE SAUCE TOMATE	BOLOGNAISE (ÉGRÉNÉ BOEUF BIO)	ESTOUFFADE DE PORC LABEL ROUGE À LA PROVENÇALE	MAFÉ DE POULET LABEL ROUGE	ENDIVES LOCALES A LA FLAMANDE	CASSOULET (lard fumes ,saucisse de toulouse locale, knack, saucisse fume)
POMMES DE TERRE LOCALES AU PAPRIKA	POELEE DE CAROTTES LOCALES ET PANAIS LOCAL ET BIO	FARFALLES BIO	FONDUE DE POIREAUX BIO	RIZ IGP PILAF	POMMES DE TERRE LOCALES	HARICOTS A LA TOMATE
BROCOLIS BIO	POMMES DE TERRE LOCALES A LA LYONNAISE	EMMENTAL RAPE BIO		RAGOÛT DE LÉGUMES LOCAUX		POMMES DE TERRE LOCALES
GOUDA BIO	EDAM BIO	MAROILLES AOP	TOMME NOIRE	MIMOLETTE	FROMAGE	BUCHE DE CHEVRE
SALADE DE FRUITS	FRUIT DE SAISON LOCAL	YAOURT BRASSE LOCAL	CREME DESSERT BIO AU CHOCOLAT	TARTE AU LAIT D'AFRIQUE DU SUD DU CHEF	LIÉGEOIS CAFÉ	PÂTISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.



PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 24 mars	mardi 25 mars	mercredi 26 mars	jeudi 27 mars	vendredi 28 mars	samedi 29 mars	dimanche 30 mars
MOUSSE DE CANARD	POTAGE DUBARRY (chou fleur local)	RILLETTE DE THON ET SA BISCOTTE	CELERI LOCAL REMOULADE	CAROTTES RÂPÉES LOCALES ET BIO VINAIGRETTE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	OEUF DUR BIO MIMOSA ET MACEDOINE DE LEGUMES
CUISSE DE PINTADE AUX PÊCHES	STEAK HÂCHÉ SAUCE FORESTIÈRE	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE A LA MOUTARDE	NORMANDIN AU VEAU SAUCE POIVRE	FILET DE LIEU MSC A LA BORDELAISE	SAUCISSE DE TOULOUSE A LA DIJONNAISE	ESCALOPE DE DINDE A LA CREME
GRATIN DAUPHINOIS	MACARONIS BIO	BLETTES	ÉPINARDS BIO	PURÉE DE POMMES DE TERRE LOCALES	CHOU ROUGE LOCAL AUX POMMES	POMMES DE TERRE NOISETTES
HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE LOCALES	COEUR DE BLE BIO	JULIENNE DE LÉGUMES	POMMES DE TERRE LOCALES	PETITS POIS CAROTTES
CANTAL AOP	CANTAL AOP	TOMME BLANCHE	EMMENTAL BIO	BRIE	FROMAGE	PONT L'EVEQUE AOP
PÂTISSERIE	FROMAGE BLANC BIO A LA CASSONADE	FRUIT DE SAISON BIO	YAOURT NATURE SUCRÉ BIO	BEIGNET CHOCOLAT	RIZ AU LAIT	PÂTISSERIE

PORTAGE A DOMICILE DE LA VILLE DE LINSELLES

Les plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine.

lundi 31 mars	mardi 01 avril	mercredi 02 avril	jeudi 03 avril	vendredi 04 avril	samedi 05 avril	dimanche 06 avril
PIZZA 4 FROMAGES	SALADE DE HARICOTS VERTS BIO VINAIGRETTE	POTAGE LEGUMES LOCAUX	CAROTTES LOCALES BIO RAPÉES FACON MALTAISE	CONCOMBRE VINAIGRETTE	CHAMPIGNONS À LA GRECQUE	PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS
OMELETTE BIO DU CHEF A LA CIBOULETTE	SAUCE CARBONARA	MIJOTÉ DE POULET LABEL ROUGE SAUCE MIEL ET MOUTARDE	LASAGNES (ÉGRÉNÉ BIO)	SAUTÉ DE PORC LABEL ROUGE SAUCE AU CHORIZO	TOMATE FARCIES SAUCE TOMATE	CHOUCROUTE (saucisse fume, saucisse de toulouse, knack, lard fume)
POELEE DE LEGUMES LOCAUX	TORSADES BIO	HARICOTS VERTS BIO	SALADE VERTE LOCALE	CAROTTES LOCALES ET BIO BRAISEES	RIZ IGP	POMMES DE TERRE LOCALES
RIZ IGP AUX PETITS LÉGUMES	EMMENTAL RAPE BIO	POMMES DE TERRE SAUTEES	-	SEMOULE BIO		CHOU BLANC LOCAL
CARRE FRAIS BIO	EDAM BIO	CANTAL AOP	CAMEMBERT BIO	ST PAULIN	FROMAGE	BLEU
FRUIT DE SAISON LOCAL	LIEGEOIS CHOCOLAT	YAOURT NATURE SUCRE BIO	FRUIT DE SAISON LOCAL	CAKE NOIX DE COCO ET PEPITES DE CHOCOLAT DU CHEF (OEUFS BIO)	FROMAGE BLANC BIO AROMATISE	PATISSERIE

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

