



## RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE



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            | jeudi 26 février  | vendredi 27 février                    |
| fêtons les Lazare         | fêtons les Modeste          | fêtons les Nestor   | fêtons les Honorine                    |
| POTAGE TOMATE VERMICELLES | TABOULÉ (À LA SEMOULE BIO)  | <b>CAROTTES BIO ET CHOU CHINOIS VINAIGRETTE AIGRE DOUCE</b> | SALADE VERTE BIO AU JAMBON             |
| NUGGET'S DE VOLAILLE      | BOULETTES DE TOMATE BASILIC | <b>PORC AU CARAMEL</b>                                      | FILET DE POISSON MSC                   |
| PURÉE AU POTIRON          | HARICOTS BEURRE             | <b>RIZ IGP FACON PILAF</b>                                  | GRATIN POMMES DE TERRE BIO ET POIREAUX |
| FROMAGE                   | FROMAGE                     | <b>FROMAGE</b>  | FROMAGE                                |
| COMPOTE DE FRUITS BIO     | CRUMBLE AUX FRUITS          | <b>ANANAS ROTI</b>  | FRUIT DE SAISON BIO                    |

Légende :

Produits Bio

Produits Pêche durable

Produits Labelisés

Menus VALIDÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



## RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE



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       | jeudi 05 mars                  | vendredi 06 mars               |
| fêtons les Ch.le Bon          | fêtons les Guénolé  | fêtons les Olive               | fêtons les Colette             |
| SALADE D'ENDIVES AUX CROÛTONS | VELOUTÉ DE COURGE   | PÂTÉ DE CAMPAGNE ET CORNICHONS | SALADE VERTE BIO AU MAÏS       |
| ESCALOPE DE PORC              | CHILI SIN CARNE     | POULET RÔTI AUX ÉPICES         | TAJINE DE POISSON              |
| PETITS POIS AU JUS            | RIZ IGP DE CAMARGUE | PURÉE DE CAROTTES BIO          | POMMES VAPEUR BIO              |
| FROMAGE AOP                   | FROMAGE BIO         | FROMAGE                        | FROMAGE                        |
| ÉCLAIR AU CHOCOLAT            | FRUIT DE SAISON     | FRUIT DE SAISON BIO            | 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.



## RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE



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       | jeudi 12 mars                 | vendredi 13 mars                |
| fêtons les Françoise         | fêtons les Vivien   | fêtons les Justine            | fêtons les Rodrigue             |
| BETTERAVE BIO VINAIGRETTE    | OEUF BIO MAYONNAISE | POTAGE TOMATE AUX VERMICELLES | CHOU BLANC AUX POMMES FRUIT     |
| ÉMINCÉ DE VOLAILLE AU CURRY  | JAMBON GRILLÉ       | QUICHE FROMAGÈRE              | FILET DE POISSON MSC MEUNIÈRE   |
| HARICOTS VERTS BIO PERSILLÉS | LENTILLES BIO       | SALADE VERTE BIO              | RIZ IGP DE CAMARGUE AUX LÉGUMES |
| FROMAGE                      | FROMAGE             | PETIT SUISSE                  | FROMAGE                         |
| FLAN NAPPÉ CARAMEL           | FRUIT DE SAISON BIO | BANANE                        | YAOURT BIO SUCRÉ                |

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.



## RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE



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



### Repas Végétarien



### REPAS REUNIONNAIS

| lundi 16 mars                     | mardi 17 mars          | jeudi 19 mars                  | vendredi 20 mars               |
|-----------------------------------|------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| fêtons les Bénédicte              | fêtons les Patrice     | fêtons les Joseph              | fêtons les Herbert             |
| POTAGE PARMENTIER AUX LÉGUMES BIO | DUO DE CHOUX           | SAUCISSON À L'AIL ET CORNICHON | SALADE VERTE BIO OEUFS ET MAIS |
| GALETTE VEGGIE SAUCE DU CHEF      | ROUGAILLE SAUCISSE     | FILET DE POISSON               | MACARONIS BIO                  |
| BROCOLIS                          | RIZ                    | ÉPINARDS A LA CREME            | CARBONARA                      |
| FROMAGE BLANC BIO                 | FROMAGE BIO            | FROMAGE AOP                    | FROMAGE                        |
| ET BISCUIT                        | FLAN A LA PATATE DOUCE | MARBRE CHOCOLAT                | FRUIT DE SAISON                |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Menus VALIDÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



## RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE



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

| Repas Végétarien                |                                |                             |                      |
|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------------|----------------------|
| lundi 23 mars                   | mardi 24 mars                  | jeudi 26 mars               | vendredi 27 mars     |
| fêtons les Victorien            | fêtons les Cath. de Suède      | fêtons les Larissa +1h      | fêtons les Habib     |
| SALADE À LA POMMES DE TERRE BIO | CAROTTES BIO RÂPÉES À L'ORANGE | POTAGE DE LÉGUMES           | SALADE VERTE AU MAÏS |
| CORDON BLEU DE VOLAILLE         | BLANQUETTE DE POISSON          | COUSCOUS AUX LÉGUMES        | SAUTÉ DE PORC        |
| PETITS POIS                     | RIZ IGP DE CAMARGUE            | SEMOULE BIO ET POIS CHICHES | FRITES               |
| FROMAGE                         | FROMAGE                        | FROMAGE                     | FROMAGE              |
| FRUIT DE SAISON                 | CREME CARAMEL                  | YAOURT BIO SUCRÉ            | FRUIT DE SAISON BIO  |

Légende :

Produits Bio



Produits Pêche durable



Produits Labelisés



Menus VALIDÉS

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

\* Plat de remplacement pour les menus sans porc.



## RESTAURANTS DE MARGAUX CANTENAC LABARDE



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         | jeudi 02 avril             | vendredi 03 avril                |
|----------------------------|-----------------------|----------------------------|----------------------------------|
| fêtons les Amédée          | fêtons les Hugues     | fêtons les Richard         | fêtons les Isidore               |
| BETTERAVE MAIS             | RADIS ROSES AU BEURRE | MACÉDOINE MAYONNAISE       | TOAST CHÈVRE ET MIEL             |
| SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY | PIZZA FAÇON SAVOYARDE | JAMBON BLANC               | FILET DE POISSON À LA BORDELAISE |
| HARICOTS BEURRE PERSILLÉS  | SALADE VERTE BIO      | COQUILLETTES BIO AU BEURRE | CAROTTES BIO BRAISÉES            |
| FROMAGE                    | PETIT SUISSE          | FROMAGE                    | FROMAGE AOP                      |
| YAOURT BIO À LA VANILLE    | BANANE BIO            | FRUIT DE SAISON            | LIÉGEOIS AU CHOCOLAT             |

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.