

	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
<i>Semaine du 02 au 06 mars</i>	Salade de lentilles Gratin de pommes de terre Salade verte Yaourt Fruit de saison	Salade d'endives Haut de cuisse de poulet au romarin Carottes au jus Fromage Moelleux au citron		Salade de crudités Poisson meunière parfumé à l'aneth Haricots verts persillés Fromage Riz au lait à la vanille	Salade de pommes de terre Chipolatas Chou-fleur béchamel Fromage Fruit de saison
<i>Semaine du 09 au 13 mars</i>	<i>Lundi</i>	<i>Mardi – Repas végétarien</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Pizza du Chef Sauté de porc au paprika Haricots beurre Petit suisse Fruit de saison	Radis beurre Omelette Petits pois Fromage Crème dessert		Repas à thème Carnaval gourmand	Salade de crudités Filet de dinde à l'orientale Semoule Fromage Fruit de saison
<i>Semaine du 16 au 20 mars</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Potage de légumes Pizza aux légumes et mozzarella Salade verte Yaourt Fruit de saison	Salade de petits légumes Filet de merlu au citron Pâtes Fromage Mousse au chocolat		Salade de blé Nuggets de volaille Epinards à la crème Fromage Pomme	Carottes râpées au citron Poulet rôti au jus Chou-fleur béchamel Fromage Flan pâtissier
<i>Semaine du 23 au 27 mars</i>	<i>Lundi – Repas végétarien</i>	<i>Mardi</i>	<i>Mercredi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
	Céleri râpé à l'orange Quiche aux légumes Salade verte Fromage Crème dessert	Betteraves vinaigrette Pâtes à la carbonara Fromage Salade de fruits frais		Salade de blé Boulettes de bœuf aux olives Carottes sautées Fromage Banane	Salade de crudités Pavé de poisson au basilic Courgettes sautées Fromage Semoule au lait au caramel



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture biologique



La viande de bœuf servie sur votre restaurant est née, élevée et abattue en France

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis