

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 02 au 06 mars	Betteraves et endives aux noix Fricassée de poisson aux épices Boulgour Emmental Compote de pommes	Carottes râpées vinaigrette Rôti de porc Petits pois Saint Paulin Beignet au chocolat		Potage de poireaux -pommes de terre Blésotto aux légumes et lentilles Fromage blanc Fruit de saison	Salade de riz à l'italienne Bœuf bourguignon au vin Haricots verts Gouda Poire au caramel
Semaine du 09 au 13 mars	Saucisson à l'ail Chipolatas Lentilles Camembert Ananas	Repas à thème Carnaval gourmand		Taboulé (semoule BIO) Filet de poisson frais Epinards Tomme Mousse au chocolat	Œuf mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Cantal Fruit de saison
Semaine du 16 au 20 mars	Carottes râpées vinaigrette Cuisse de poulet grillé Semoule Camembert Compote de fruits	Betteraves vinaigrette Filet de poisson sauce hollandaise Purée de pommes de terre Fromage Crème dessert vanille		Potage de légumes Chili sin carne (poivrons, tomates et haricots rouges) Riz Yaourt Fruit de saison	Feuilleté au fromage Bœuf mode Carottes Chèvre Yaourt aromatisé
Semaine du 23 au 27 mars	Salade verte aux croûtons Pavé de poisson au basilic Pâtes Emmental Fruit au sirop	Salade de riz au thon Sauté de volaille Gratin de chou-fleur Brie Fruit de saison		Céleri rémoulade Chipolatas Petits pois Chèvre Mousse au chocolat	Betteraves vinaigrette Couscous végétarien (pois chiches et légumes) Semoule Fromage blanc Banane