



	Du 2 au 6 mars	qualité	Du 9 au 13 mars	qualité	Du 16 au 20 mars	qualité	Du 23 au 27 mars	qualité
LUNDI	<b>Taboulé d'hiver aux abricots secs</b> ☞ Bœuf aux olives Carottes Vichy Mimolette Yaourt à la fraise		<b>Repas Végétarien</b> Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda <b>Moelleux aux raisins secs</b>		Betteraves aux échalotes Paleron de bœuf Purée de butternut-carottes Vache Picon Yaourt au sucre de canne	
MARDI	<b>Repas Végétarien</b> Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison		Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Mogettes Camembert Compote de pommes		Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison		<b>Salade aux pommes &amp; noix</b> Poulet rôti Pommes rissolées ☞ Cantal Fruit frais de saison	
JEUDI	Chou chinois sauce soja Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison		Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois ☞ Saint Nectaire Clafoutis		<b>Menu des enfants</b>		<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Fromage blanc au coulis	
VENDREDI	Soupe Alphabet <b>Poulet grillé aux amandes</b> Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef		Velouté de lentilles corail Calamar à la romaine Brocolis au beurre lié Brie Fruit frais de saison		<b>Repas Végétarien</b> Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes Iceberg Tome Flan au chocolat		Pâté de campagne Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison	

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Toutes nos viandes de 1ère catégorie sont d'origine "France"  
 Le poisson du jour: poisson frais

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



IGP



AOP



MSC



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

