

	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	Taboulé d'hiver aux abricots secs Bœuf aux olives Carottes Vichy Yaourt à la fraise <i>Pain + chocolat + compote</i>	   	Repas Végétarien Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison <i>Pain d'épices + compote + lait</i>	    	Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs <i>Compote + Barre Bretonne + lait</i>	    	Betteraves aux échalotes Noix de joue de bœuf Purée de butternut-carott Yaourt au sucre de canne <i>Fruit + pain + chocolat</i>	   
MARDI	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Fruit frais de saison <i>Madeleine + lait + raisins secs</i>	    	Longe de porc laquée Haricots Mogettes Camembert Compote de pommes <i>Cake + yaourt aro + noix</i>	    	Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison <i>Pain + chocolat + yaourt sucré</i>	    	Salade mimolette & noix Poulet rôti Frites Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture + lait</i>	   
MERCREDI	Dinde aux pruneaux Semoule Tome Salade d'agrumes <i>Brioche + confiture + flan vanille</i>	    	Salade de betteraves & maïs Quiche au thon Batavia Fromage blanc et graine de chia <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>	    	Porc aux pruneaux Pennes Fromage Fruit frais de saison <i>Sablé + lait + abricots secs</i>	    	MEXICO !  <i>Viennoiserie + fruit</i>	    
JEUDI	Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison <i>Roulé fraise + lait + fruit</i>	    	Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Clafoutis <i>Pain + fromage + compote</i>	    	 Menu des enfants <i>Banane + moelleux chocolat + yaourt</i>	    	Repas Végétarien Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Flan au chocolat <i>Pomme + madeleine + flan</i>	    
VENDREDI	Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef <i>Pain + fromage + fruit</i>	    	Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture + lait</i>	    	Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes & cheddar Iceberg Fromage blanc au coulis <i>Pain + confiture + compote</i>	    	Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison Yaourt aro + cake + fruit	    

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

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

Origine des
produits:

FRAIS



IGP



Bleu Blanc Coeur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois



SEMAINE 1

[illegible]

SEMAINE 2

[illegible]

SEMAINE 3

[illegible]

SEMAINE 4

[illegible]