



	Du 27 février au 3 mars	qualité	Du 6 au 10 mars	qualité	Du 13 au 17 mars	qualité	Du 20 au 24 mars	qualité	Du 27 au 31 mars	qualité
LUNDI	Poulet rôti sauce BBQ Haricots verts persillés Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Repas Végétarien Salade de lentilles Pennes sauce aux fromages (emmental, cheddar) Fruit frais de saison	 	Salade fromagère Paupiette de veau Petits-pois au jus Compote de pommes	 	Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde à la crème Jeunes carottes Yaourt au lait entier	 	Porc au caramel Riz semi-complet Saint Paulin Fruit frais de saison	
MARDI	Repas Végétarien Œufs durs mimosas Tortellonis aux épinards et ricotta gratinés Salade de fruits frais	 	Duo carottes-radis râpés Paleron de bœuf braisé Pommes sautées Flan au chocolat	 	Chou chinois vinaigrette Poisson du jour aux agrumes Purée de légumes Crème dessert	 	Calamars à la Romaine Semoule sauce tomate Camembert Fruit frais de saison	 	Potage de légumes Rôti de bœuf Haricots-plats Liégeois	
MERCREDI	Pâté de campagne Blanquette de poisson Brocolis Fromage blanc confiture <i>Pain + chocolat noir</i>	 	Salade mêlée aux croûtons Escalope Viennoise Légumes du marché Flan pâtissier <i>Yaourt aro + fruit frais</i>	 	Lasagnes bolognaises Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison <i>Compote + petit Lu</i>	 	Betteraves vinaigrette Chipolatas Haricots-blancs au thym Entremets <i>Brioche + confiture</i>	 	Poulet rôti Légumes du marché Plateau de fromages Gâteau Basque <i>Yaourt aro + fruit frais</i>	
JEUDI	Rougail saucisse Riz pilaf Coulommiers Fruit frais de saison	 	Sauté de porc façon Goulasch Boulgour Yaourt sucré Salade de fruits frais	 	Menu des enfants		Repas Végétarien Carottes râpées aux pois-chiches Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc vanillé Et sa langue de chat	 	Bienvenue chez les CH'TIS	
VENREDI	Potage de légumes Bœuf Mode <i>(sauté de bœuf aux carottes)</i> Yaourt aux fruits	 	Filet de poisson pané Epinards béchamel Brie Pâtisserie du chef	 	Repas Végétarien Haricots rouges à la Mexicaine Riz basmati Suisse aux fruits Fruit frais de saison	 	Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Edam Fruit frais de saison	 	Repas Végétarien Salade verte au maïs Gratin de chou-fleur, pommes de terre et œufs durs Tarte aux pommes	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

ORIGINE DES PRODUITS



Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -