



	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	Friand au fromage Poulet rôti sauce BBQ Haricots verts persillés Petit-suisse Fruit frais de saison	 	Repas Végétarien Salade de lentilles Pennes sauce aux fromages (emmental, cheddar) Salade verte Fruit frais de saison	 	Salade fromagère Paupiette de veau Petits-pois au jus Compote de pommes Spéculoos	 	Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde à la crème Jeunes carottes Petit cotentin Yaourt au lait entier	 	Céleri rave sauce curry 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 verte Salade de fruits frais	 	Duo carottes-radis râpés Paleron de bœuf braisé Pommes sautées Gouda Flan au chocolat	 	Chou chinois vinaigrette Poisson du jour aux agrumes Purée de légumes Coulommiers Crème dessert	 	Salade de chou blanc aux raisins Calamars à la Romaine Semoule sauce tomate Camembert Fruit frais de saison	 	Potage de légumes Rôti de bœuf Haricots-plats Brie Liégeois	
MERCREDI	Pâté de campagne Blanquette de poisson Brocolis Plateau de fromages Fromage blanc confiture	 	Salade mêlée aux croûtons Escalope Viennoise Légumes du marché Plateau de fromages Flan pâtissier	 	Velouté de potiron Lasagnes bolognaises Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison	 	Betteraves vinaigrette Chipolatas Haricots-blancs au thym Plateau de fromages Entremets	 	Feuille de chêne aux croûtons Poulet rôti Légumes du marché Plateau de fromages Gâteau Basque	
	<i>Pain + chocolat noir</i>		<i>Yaourt aro + fruit frais</i>		<i>Compote + petit Lu</i>		<i>Brioche + confiture</i>		<i>Yaourt aro + fruit frais</i>	
JEUDI	Salade de chou aux raisins Rougail saucisse Riz pilaf Coulommiers Fruit frais de saison	 	Céleri rave aux pommes 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 (sauté de bœuf aux carottes) Vache Picon Yaourt aux fruits	 	Potage de légumes Filet de poisson pané Epinards béchamel Brie Pâtisserie du chef	 	Repas Végétarien Coleslaw Haricots rouges à la Mexicaine Riz basmati Suisse aux fruits Fruit frais de saison	 	Batavia aux pommes 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 Camembert Tarte aux pommes	

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

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



Local



Menus validés par Maylis BELANGE - Diéticienne -