



	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		Repas Végétarien Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison		Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs		Betteraves aux échalotes Paleron de bœuf Purée de butternut-carottes Yaourt au sucre de canne	
MARDI	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Fruit frais de saison		Longe de porc laquée Mogettes de Vendée Camembert Compote de pommes		Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison		Salade mimolette & noix Poulet rôti Frites Fruit frais de saison	
MERCREDI	Dinde à l'Indienne Semoule Tome Salade d'agrumes		Salade de betteraves & maïs Quiche au thon Batavia Crème au praliné		Porc aux pruneaux Pennes Fromage Fruit frais de saison		MEXICO ! 	
	Pain + pâte à tartiner		Banane + barre bretonne		Gâteau du chef + lait		Pain + confiture	
JEUDI	Poisson du jour sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison		Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint Nectaire Clafoutis		 Menu des enfants		Repas Végétarien Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Fromage blanc au coulis	
VENDREDI	Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef		Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet snackées Brocolis au beurre lié Fruit frais de saison		Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes Iceberg Flan au chocolat		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

IGP

AOP

MSC



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

