



	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 Mimolette Yaourt à la fraise <i>Pain + chocolat + compote</i>		Repas Végétarien Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison <i>Pain d'épices + compote + lait</i>		Bouillon aux vermicelles 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-carrot Vache Picon Yaourt au sucre de canne <i>Fruit + pain + chocolat</i>	
MARDI	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + raisins secs</i>		Carottes râpées ciboulette 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 aux pommes & noix Poulet rôti Frites Cantal Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture + lait</i>	
MERCREDI	Potage de légumes Dinde à l'Indienne Semoule Tome Salade d'agrumes <i>Brioche + confiture + flan vanille</i>		Salade de betteraves & maïs Quiche au thon Batavia Fromage Crème au praliné <i>Pain + pâte à tartiner + fruit</i>		Coleslaw Porc aux pruneaux Pennes Fromage Fruit frais de saison <i>Céréales + lait + abricots secs</i>		MEXICO !  <i>Viennoiserie + fruit</i>	
JEUDI	Chou chinois sauce soja Poisson du jour sauce crèm Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison <i>Roulé fraise + lait + fruit</i>		Endives-iceberg-croûtons 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 Mimolette Fromage blanc au coulis <i>Pomme + madeleine + flan</i>	
VENDREDI	Soupe Alphabet 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 Brie Fruit frais de saison <i>Brioche + confiture + lait</i>		Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes & cheddar Iceberg Tome Flan au chocolat <i>Pain + confiture + compote</i>		Pâté de campagne 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 Cœur



AOP



MSC



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



Le produit du mois

