

	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 aromatisé	    	Repas Végétarien Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Fromage Fruit frais de saison	    	Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs	    	Betteraves aux échalotes Noix de joue de bœuf Purée de butternut-carottes Vache Picon Yaourt au sucre de canne	    
MARDI	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Fromage Fruit frais de saison	    	Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Haricots blancs Camembert Compote de pommes	    	Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison	    	Salade aux pommes & noix Poulet rôti Frites Emmental Fruit frais de saison	    
MERCREDI								
JEUDI	Chou chinois sauce soja Filet de colin sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison	    	Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Saint paulin Beignet choco/noisette	    	 Menu des enfants		Repas Végétarien Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Fromage blanc au coulis	    
 VENDREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Fromage Pâtisserie du chef	    	Velouté de lentilles corail Encornets à la romaine Purée de brocolis Mi chèvre Fruit frais de saison	    	Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux 3 fromages Iceberg Fromage Flan au chocolat	    	Pâté de campagne Filet de colin au curry Gratin de chou-fleur Fromage 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

IGP

AOP

MSC

FAIT MAISON

LABEL ROUGE

FRAIS

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le produit du mois

