

Les menus de

	Du 02 au 06/03	Du 09 au 13/03	Du 16 au 20/03	Du 23 au 27/03	Du 30/03 au 03/04
LUNDI	Velouté à la tomate Filet de colin pané  Petits pois-carottes Fromage blanc aux fruits	Concombre Rôti de dinde  Lentilles Gouda - Clémentine	Velouté de lentilles corail Filet de poisson pané  Courgettes gratinées Edam - Fruit	Salade verte-noix Couscous végétarien Fromage Liégeois vanille	Carottes râpées Rôti de bœuf  Frites Vache qui rit - Fruit
MARDI	Salade de riz au maïs Chou-fleur béchamel Emmental – Banane	Velouté de potimarron Gratin dauphinois Fruit Flan nappé caramel	Céleri rémoulade Omelette au cheddar Crème dessert café	Concombre Hachis Parmentier Fromage - Fruit	Potage à la tomate Poisson Gratin de blé aux légumes Petits suisses
JEUDI	Rillettes de thon Rôti de porc  Haricots verts Pomme	Friand au fromage Poisson blanc  Carottes à la crème Mousse au chocolat	Potage de légumes Blanquette de veau  Macaroni Petits suisses aux fruits	Pizza au thon Rôti de dinde  Petits pois Yaourt aromatisé	Radis Rôti de porc  Lentilles Compote de pommes
VENDREDI	Velouté de légumes Poulet basquaise  Boulgour Yaourt vanillé	Betteraves rouges Rougāï – Saucisses Riz Yaourt nature sucré	Carottes râpées Escalopes de poulet  Haricots verts Babybel - Fruit 	Velouté de patates douces Filet de poisson blanc  Chou-fleur Riz au lait	Velouté de fanes de radis Spaghetti Ratatouille Gâteau au yaourt et pépites de chocolat

En vert : normes bio

En bleu : fait maison



Viande d'origine française



Label Pêche Durable

*Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements
et des stocks de fin de période*