



	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  Bœuf aux olives Carottes Vichy Yaourt aromatisé Pain+confiture	    	 Repas Végétarien Salade mimosa Cari patates douces & lentilles Riz basmati Emmental Fruit frais de saison Pain+pâte à tartiner	    	Bouillon aux vermicelles Blanquette de dinde Haricots-verts persillés Gouda Moelleux aux raisins secs Compote+biscuit	    	Betteraves aux échalotes Noix de joue de bœuf Purée de butternut-carottes Yaourt au lait entier Pain+chocolat	    
MARDI	 Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Gratin de macaronis Salade verte Gouda Fruit frais de saison Compote+madeleine	    	Carottes râpées ciboulette Longe de porc laquée Mogettes de Vendée Camembert Compote de pommes Barre bretonne+gélifié vanille	    	Céleri rave vinaigrette au miel Parmentier de poisson Coulommiers Fruit frais de saison Brioche+pâte à tartiner	    	Salade aux pommes & noix Poulet rôti Frites Cantal Fruit frais de saison Céréales+lait	    
MERCREDI	Potage de légumes Dinde à l'Indienne Semoule Tomme affinée Salade d'agrumes Pain+chocolat	    	Salade de betteraves & maïs Quiche au thon Batavia Fromage Crème dessert Brioche+confiture	    	Coleslaw Porc aux pruneaux Pennes Fromage Fruit frais de saison Yaourt aro+biscuit	    	MEXICO !  Pain+confiture	    
JEUDI	Chou chinois sauce soja Filet de colin sauce crème Pommes vapeur Cotentin à l'ail Fruit frais de saison Céréales+lait	    	Endives-iceberg-croûtons Sauté de bœuf Goulasch Petit-pois Petit Réortais Clafoutis Pain d'épice+mousse chocolat	    	 Menu des enfants Fruit+marbré chocolat	    	 Repas Végétarien Carottes râpées Haricots-rouges façon Chili Riz pilaf Mimolette Flan chocolat Fruit+barre bretonne	    
VENREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux amandes Haricots-beurre Coulommiers Pâtisserie du chef Fruit+yaourt	    	Velouté de lentilles corail Lamelles d'encornet snackées Purée de brocolis Brie Fruit frais de saison Pain+chocolat	    	 Repas Végétarien Soupe de pois-cassés Pizza aux légumes & cheddar Iceberg Fromage blanc Pain+fromage	    	Pâté de campagne Dos de colin au curry Gratin de chou-fleur Emmental Fruit frais de saison Fromage blanc+biscuit	    

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

