



La viande bovine* servie dans votre établissement est d'origine française.

« Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »

lundi 12 mars	mardi 13 mars	mercredi 14 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
Pâtes Carbonara	<i>Potage potiron</i>	Rôti de porc	<i>Céleri râpé au curry</i>	Filet de colin
<i>Carré frais</i>	Blanquette de volaille	basquaise	Bœuf carottes	au citron
<i>Compote pomme</i>	aux petits légumes	Semoule	Frites	Chou-fleur béchamel
<i>sans sucre ajouté</i>	Riz au bouillon	<i>Petit Suisse sucré</i>	<i>Crème dessert</i>	Pommes de terre
	<i>Yaourt aromatisé</i>	<i>Fruit de saison</i>	<i>vanille</i>	Gouda
				Pâtisserie

lundi 19 mars	mardi 20 mars	mercredi 21 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
Chipolatas grillée	<i>Crêpe fromage</i>	Sauté de volaille	<i>Potage poireaux</i>	<i>Carotte râpée</i>
Lentilles, carottes	Steak haché	à l'estragon	<i> pommes de terre</i>	à l'orange
<i>Boursin</i>	sauce forestière	Riz	Rond de gîte braisé	Tajine de poisson
<i>aïl et fines herbes</i>	Haricots verts	<i>Tomme noire</i>	Jardinière de légumes	et ses légumes
Fruit de saison	<i>Nappé caramel</i>	<i>Fruit au sirop</i>	Mousse chocolat	Semoule aux raisins
				<i>Yaourt nature sucré BIO</i>

lundi 26 mars	mardi 27 mars	mercredi 28 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
Jambon	Escalope de volaille paysanne	Gratin de pâtes méridional au jambon	Repas de Pâques	<i>Concombre à la crème</i>
Purée au lait	Petits pois à la française	(dés de courgettes et tomates)	Boule d'agneau au thym	<i>Pépites de colin aux céréales</i>
<i>Tomme blanche</i>	Kiri	<i>Biscuit sec</i>	Pommes noisettes	Risotto carottes champignons
<i>Fruit de saison</i>	<i>Compote pomme abricot</i>	<i>Fromage blanc sucré</i>	Camembert	Liégeois vanille
			Pâtisserie de Pâques	

lundi 2 avril	mardi 3 avril	mercredi 4 avril	jeudi 5 avril	vendredi 6 avril
FÉRIÉ	Lasagnes	<i>Tomate en salade</i>	<i>Carottes râpées</i>	Filet de colin
	Emmental	Escalope viennoise	Sauté de porc au curry	aux poireaux
	<i>Compote poire</i>	Haricots verts	Riz	Pommes vapeur
	<i>sans sucre ajouté</i>	Pommes rissolées au four	<i>Velouté Fruix</i>	<i>Suisse sucré</i>
		<i>Flan chocolat</i>		<i>Fruit de saison</i>

lundi 9 avril	mardi 10 avril	mercredi 11 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
<i>Macédoine au fromage blanc</i>	Boule de bœuf et ses légumes couscous	Cervelas obernais	<i>Tomates fraîcheur au thon</i>	<i>Pâté de campagne cornichons</i>
Blanc de poulet rôti sauce barbecue	Semoule Chanteneige	Gratin de courgettes	Meunière de poisson	Sauté de bœuf flamande
Pâtes BIO	<i>Fruit de saison</i>	<i>Crème anglaise</i>	Pommes vapeur persillées	Frites
<i>Yaourt nature sucré</i>		<i>Pompon</i>	<i>Liégeois chocolat</i>	<i>Compote pomme sans sucre ajouté</i>

lundi 16 avril	mardi 17 avril	mercredi 18 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
Rôti de porc braisé	Blanquette de poisson et ses légumes	<i>Concombre Bulgare</i>	Hachis Parmentier	<i>Taboulé aux légumes</i>
Pommes dorées au four	Riz Six de Savoie	Nuggets de poulet	Salade verte	Paupiette de veau financière
<i>Pâte de fruit</i>	<i>Fruit de saison</i>	Chou-fleur béchamel	<i>Compote</i>	Poêlée de légumes
<i>Fromage blanc aromatisé</i>		<i>Pâtisserie</i>	<i>pomme fraise</i>	<i>Flan vanille</i>

BONNES VACANCES DE PÂQUES

lundi 7 mai	mardi 8 mai	mercredi 9 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
<i>Carottes râpées</i>		Rôti de dinde		<i>Melon</i>
Pâtes	FÉRIÉ	sauce brune	FÉRIÉ	Poisson pané
Bolognaise		Purée Crécy		Carottes à la crème
<i>Crème dessert</i>		<i>Biscuit sec</i>		<i>Yaourt aromatisé</i>
		<i>Fruit de saison</i>		