



	Du 3 au 7 Mars	qualité	Du 10 au 14 Mars	qualité	Du 17 au 21 Mars	qualité	Du 24 au 28 Mars	qualité
LUNDI	Centre de loisirs Taboulé d'hiver Rôti de veau Carottes Vichy Mimolette Fruit frais de saison		Repas Végétarien Batavia-oignons frits Dhal de patates douces Boulgour Emmental Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Paleron de bœuf braisé Petit-pois au jus Petit cotentin Tarte aux pommes		Betteraves à la Féta Sauté de veau aux olives Blé Yaourt au lait entier	
MARDI	Repas Végétarien Œuf dur mayonnaise Pizza aux légumes Salade verte Petit-suisse MARDI GRAS	 	Carottes râpées Carbonade Flamande Pommes rissolées Gouda Flan au chocolat		Chou rouge aux pommes Parmentier de poisson et potiron Tomme affinée Fruit frais de saison		Iceberg-céleri sauce blanche Poulet rôti Purée de pommes de terre Cantal Fruit frais de saison	
MERCREDI	Potage de légumes Macaronis Crème poireaux-lardons Plateau de fromages Salade d'oranges		Endives pommes & noix Calamar à la Romaine Chou-fleur persillé Fromage blanc préparé		Soupe de légumes Œufs brouillés Haricots-verts persillés Plateau de fromages Pâtisserie du chef		Nems-feuille de salade Porc braisé sauce soja Wok de légumes Plateau de fromages Crème à l'ananas	 
JEUDI	Chou blanc aux raisins Dos de colin au citron Riz créole Vache picon Compote		Radis beurre Rôti de porc à la moutarde Légumes du marché Saint Nectaire Pâtisserie du chef		Bienvenue au Food Truck Assiette garnie Hot-dog-frites-coleslaw Bâtonnet de fromage Glace	 	Repas Végétarien Carottes râpées ciboulette Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Mimolette Salade de fruits frais	
 VENDREDI	Soupe Alphabet Poulet grillé aux herbes Haricots-verts Yaourt aromatisé		Velouté de pois-cassés Blanquette de la mer Semoule Petit Réortais Fruit frais de saison		Repas Végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate-origan Tome blanche Fruit frais de saison		Pâté de campagne Poisson du jour sauce curry Brocolis sautés Fromage blanc à la vanille	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

