

DU Lundi 2 au Vendredi 6 mars

Lundi 02 mars

Salade de pommes de terre
Emincé de poulet à l'orange
Duo de légumes
Gouda
Crème dessert praliné

Mardi 3 mars

Cervelas - Cornichon
Mijoté de veau sauce aux champignons
Flageolets au jus
Saint-Nectaire AOP
Fruit de saison

Mercredi 4 mars

Salade de pépinettes
Sauté de dinde sauce marocaine
Haricots verts
Mimolette
Eclair au chocolat

Jedi 5 mars

Champignons sauce aioli
Œufs dur bio à la florentine
Semoule bio et épinards à la crème
Bleu
Liégeois à la vanille

Vendredi 6 mars

Salade de lentilles
Filet de merlu MSC sauce iodée
Purée de carottes et patate douce
Yaourt aromatisé
Purée de pomme

DU MARDI MERCREDI JEUDI VENDREDI



Du Lundi 9 au Vendredi 13 mars

Lundi 9 mars

Rillettes - Cornichon

Sauté de poulet LR sauce aigre douce

Purée de potimarron BIO et pommes de terre

Saint Paulin

Ananas au sirop

Mardi 10 mars – TABLE D'HOTES

Salade de perles

Rôti de veau sauce chasseur

Riz BIO et endives braisées

Cantal AOP

Tarte au poires bourdaloue

Mercredi 11 mars

Duo de crudités

Couscous (kefta de volaille, merguez)

Semoule BIO

Brie

Purée de pomme mirabelle

Jeudi 12 mars

Salade picorette

Tortilla aux pommes de terre et oignons

Haricots verts

Mini buchette de chèvre

Crème dessert pistache

Vendredi 13 mars

Céleri rémoulade

Filet de merlu MSC sauce dugléré

Poireaux à crème

Saint-Nectaire AOP

Flan nappé caramel



DU MEN M

Du Lundi 16 au Vendredi 20 mars

Lundi 16 mars

Salade de haricots verts BIO Vinaigrette
Choucroute garnie
Plat complet
Mimolette
Liégeois au café

Mardi 17 mars

Saucisson à l'ail - Cornichon
Sauté de veau milanaise
Coquillettes et brocolis
Camembert BIO
Purée de fruit

Mercredi 18 mars

Salade farandole
Omelette nature
Purée de légumes
Velouté nature
Beignet pomme

Jeudi 19 mars

Champignons à la bulgare
Rôti de dinde LR sauce au poivre
Pommes de terre sautées et haricots plats
Tomme noire
Paires au sirop

Vendredi 20 mars

Velouté de potiron
Filet de hoki MSC à l'anis
Quinoa et choux de bruxelles
Saint Nectaire AOP
Fruit de saison BIO



UN MEN U

Du Lundi 23 au Vendredi 27 Mars

Lundi 23 mars

Salade de perles HVE aux légumes

Sauté de dinde au jus

Epinards à la crème et riz

Emmental

Flan nappé caramel

Mardi 24 mars

Potage de légumes verts

Jambon braisé sauce madère

Haricots blancs et carottes

Gouda BIO

Eclair vanille

Mercredi 25 mars

Tarte aux légumes

Joue de bœuf aux oignons

Riz

Ortolan BIO

Purée de pomme abricot BIO

Jeudi 26 mars

Crudités aux achards

Filet de poulet au thym

Carottes persillées

Coulommiers

Mousse aux marrons

Vendredi 27 mars

Salade Picorette

Filet de poisson blanc au citron

Purée de légumes

Rondelé ail et fines herbes

Riz au lait

