

	Du 4 au 8 Mars	qualité	Du 11 au 15 Mars	qualité	Du 18 au 22 Mars	qualité	Du 25 au 29 Mars	qualité
<b>LUNDI</b>	Potage de légumes Boule bœuf sauce tomate Semoule Mimolette Compote		<b>Repas Végétarien</b> Batavia-oignons frits Dhal de lentilles-butternut Pâtes Emmental Fruit frais de saison		Bouillon vermicelles Sauté de dinde aux 4 épices Carottes rôties Petit cotentin Tarte aux pommes		Crème de courge-carottes Bœuf goulasch Haricots-plats Yaourt entier Barre Bretonne	
<b>MARDI</b>	<b>Repas Végétarien</b> Salade verte aux croûtons Gratin à la Polonaise (chou-fleur, PdT, œuf dur) Petit-suisse Fruit frais de saison		Carottes râpées Bœuf aux olives Pommes sautées Gouda Flan au chocolat		Coleslaw Brandade de poisson Salade verte Coulommiers Fruit frais de saison		Salade au surimi Longe de porc rôtie Haricots-blancs à la tomate Camembert Fruit frais de saison	
<b>MERCREDI</b>								
<b>JEUDI</b>	Salade de chou aux raisins Rougail saucisse Riz créole Coulommiers Fruit frais de saison		Céleri râpé aux pommes Sauté de porc à l'ananas Blé pilaf Yaourt sucré Fruit frais de saison		<b>Buon Appetite!</b> Tarte fine pesto-mozzarella Gnocchis à la Milanaise (sauce tomate-origan-lard) Salade mêlée Crème au citron		<b>Repas Végétarien</b> Carottes râpées ciboulette Coquillettes Sauce aux lentilles corail Mimolette Fromage blanc vanillé	
<b>VENDREDI</b>	Soupe Alphabet Rôti de veau Haricots-verts persillés Vache Picon Yaourt aux fruits		Velouté patates douces-maïs Colombo de poisson Julienne de légumes Brie Pâtisserie du chef		<b>Repas Végétarien</b> Salade mimosa Cari de pois-chiches Riz pilaf Tome blanche Fruit frais de saison		Mousse de foie Lamelles d'encornets snackées Brocolis sautés Edam Fruit frais de saison	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne