

Lundi 26 Février	Mardi 27 Février	Jeudi 1er Mars	Vendredi 2 Mars
Maquereau sauce escabèche	Tourin à la tomate vermicelle	Pâté cornichon	Soupe de légumes
Lasagnes de poulet	Petit salé au pois cassés	Steack bœuf hâché	Choux fleur béchamelle
	Fromage	Haricots verts	Jambon blanc
Compote de pommes		Clémentine bio	Œufs au lait
Lundi 5 Mars	Mardi 6 Mars	Jeudi 8 Mars	Vendredi 9 Mars
Potage	Saucisson beurre	Betterave en salade	Radis beurre
Bœuf en daube	Poisson pané maison	Blanquette de veau	Tartiflette maison
Pommes de terre vapeur	Risotto aux légumes	Carottes champignons	
Fruit de saison	Fromage blanc aux fruits	Banane	Pomme
Lundi 12 Mars	Mardi 13 Mars	Jeudi 15 Mars	Vendredi 16 Mars
Velouté de citrouille	Coleslow	Céleri rémoulade	Carottes râpées à l'orange
Bœuf parmentier	Saucisse de veau	Poulet rôti	Omelette fromage jambon
Salade de fruits	Mousseline de pois cassés	Frites maison	Salade verte
	Kiwi	Quatre-quart	Yaourt bio à la vanille
Lundi 19 Mars	Mardi 20 Mars	Jeudi 22 Mars	Vendredi 23 Mars
Salade Pommes de terre et thon	Friand au fromage	Salade maïs et betterave	Pâté cornichon
Ragoût de veau carottes	Gratin de poisson blanc	Bifteack de bœuf	Omelette forestière
Riz au lait	Yaourt aux fruits	Purée aux 3 légumes	Clémentine
		Pêche au sirop	
Lundi 26 Mars	Mardi 27 Mars	Jeudi 29 Mars	Vendredi 30 Mars
Velouté pommes de terre et poireaux	Saucisson à l'ail	Taboulé	Œuf dur thon mayonnaise
Rôti de porc	Brandade de morue	Steack de bœuf hâché	Tajine agneau abricots
Haricots verts champignons	Salade	Choux de bruxelles	et ses légumes
Pomme au four	Crème au chocolat	Ananas	Biscuit et œufs de Pâques
lundi 2 Avril	Mardi 3 Avril	Jeudi 5 Avril	Vendredi 6 Avril
LUNDI DE PÂQUES	Salade piémontaise	Soupe de légumes	Légumes râpés en salade
	Risotto de poisson	Gratin de coquillettes	Rôti de bœuf
	Yaourt bio	Jambon blanc	Gratin dauphinois
		Clafoutis au pruneaux	Salade de fruits frais

les menus sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages

La liste des allergènes sera affichée avec les menus

Toutes les viandes sont fraîches et bio, fruits et légumes bio de culture locale ou régionale, les poisson surgelés

Code couleur

vert : produits frais

Bleu : produits laitiers