

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 février	Carottes râpées et fromage Spaghettis à la bolognaise Glace	Tartine chèvre/miel Œufs façon florentine aux brocolis Riz au lait à la vanille	Rillettes de poisson Poisson au curry Blé et haricots verts Yaourt sucré	Velouté aux légumes de saison Quiche Lorraine Salade Compote maison
02 au 06 mars	Salade de pommes de terre Rôti de porc Gâteau aux légumes Pêches au sirop	Betteraves en salade Croque au fromage Choux fleurs Mousse au citron	Crêpes farcies Poisson pané Epinards à la crème Fruit de saison	Velouté aux lentilles corail Colombo de poulet Pâtes au fromage Yaourt aux fruits
09 au 13 mars	Pâté de campagne Escalopes panées de dinde Haricots plats Fruit de saison	Brocolis en salade Lasagnes aux légumes Compote maison	Soupe à l'oignon Parmentier de lieu noir Salade Gâteau au chocolat	Macédoine Poulet/coco/curry Semoule Crème dessert
16 au 20 mars	Velouté aux choux fleurs Rougail saucisses Riz Fromage blanc au granola	Potage Omelette de pommes de terre Poêlée aux légumes Compote maison	Saucisson à l'ail Crumble de poisson Carottes vichy/ Boulgour Yaourt aux fruits	Carottes râpées/fromage/noix Chou farci Lentilles Crumble aux fruits
23 au 27 mars	Potage Poulet basquaise Gratin dauphinois Fruit	Œufs à la mayonnaise Spaghettis bolognaises aux légumes Flan à la vanille	Feuilleté maison Nuggets de poissons Flageolets Crème dessert	Coleslaw Sauté de veau Purée de patates douces Compote maison
30 mars au 03 avril	Cèleri rémoulade Rôti de dinde aux champignons Riz cantonnais Gâteau banane/chocolat	Carottes râpées Hachis végétarien Yaourt aux fruits	Potage Poisson sauce au citron Riz Compote maison	Taboulé maison Boulettes de viande Haricots verts Fromage Fruit

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement.

Respect de la saisonnalité avec des légumes et des fruits frais. Plats "fait-maison" avec des approvisionnements locaux et/ou bio.

Utilisation de produits congelés en cas de non-réception de la marchandise.

