

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 février	Potage Pâtes à la bolognaise Yaourt Fruit	Œufs en mimosa Gratin paysan (pommes de terre et tomme de Brie) Gâteau au yaourt	Carottes râpées Poisson en sauce Haricots verts Fromage blanc	Velouté aux légumes Sauté de poulet Frites au four Fromage et fruit
02 au 06 mars	Salade de haricots verts Saucisses Pois cassés Fromage et fruit	Salade verte, maïs et graines Couscous végétarien Yaourt aromatisé	Soupe Pâtes aux 2 saumons Crumble à la pomme Verre de lait	Pâté et cornichons Sauté de bœuf Pommes de terre à la vapeur Crème à la vanille
09 au 13 mars	Betteraves et œufs durs Blanquette de veau Riz Yaourt	Potage Lasagnes végétariens Salade verte Fruit et verre de lait	Carottes râpées Curry de poisson Boullgour et légumes Gâteau au citron	Salade verte Tartiflette Compote à la pomme
16 au 20 mars	Céleri rave Sauté de porc Gratin de choux fleur et brocolis Yaourt et fruit	Betteraves et pois chiches Chili végétarien Riz Verre de lait et biscuit "fait maison"	Crudités Poisson pané Légumes au four Fromage et fruit	Potage aux vermicelles Choux farcis Pommes de terre Crème au chocolat
23 au 27 mars	Feuilleté au fromage Rôti de porc Haricots blancs à la tomate Yaourt aromatisé	Soupe Pizza végétarienne Salade verte Fromage blanc	Salade de tomates Brandade de poisson Crème au chocolat	Carottes râpées Couscous poulet Légumes Clafoutis aux pommes
30 mars au 03 avril	Tourrain blanchi Pizza jambon fromage Mousse au chocolat	Toasts chèvre/miel Omelette Ratatouille Tarte aux pommes	Crudités Colombo de poisson Pâtes Fromage et fruit	MENU SURPRISE Pâques

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.

