

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 février	Salade verte et graines Sauté de volaille au four Purée (carottes/PDT) Fruit	Salade de quinoa et potimarron Risotto champignons/crème Yaourt à la fraise	Soupe aux légumes « Plat Babeth » Fruit	Coleslaw "fait maison" Poisson en sauce Boullgour et légumes Crème à la vanille
02 au 06 mars	Betteraves, pommes et lin Bœuf bourguignon Haricots verts Brownies fait maison	Salade pois chiches et tomates Lasagnes aux légumes et aux 2 fromages Fruit	Salade composée Poulet et frites au four Yaourt citron	Crème à la carotte et à la coco Pâtes aux 2 saumons Fromage râpé Fruit
09 au 13 mars	Salade Sauté de porc à la moutarde Semoule et poireaux confits Yaourt à la framboise	Crème de légumes au curry Feuilleté aux fromages Salade verte Fruit	Taboulé "fait maison" Sauté de volaille à la tomate Carottes, ail et persil Moelleux au chocolat	« Entrée Babeth » Brandade de morue Fromage et fruit
16 au 20 mars	Cèleri rémoulade et croutons Blanquette de veau Riz au légumes Fromage et fruit	Lentilles jaunes et radis Galette aux céréales Salade verte Crème au chocolat	Carottes râpées et graines Tartiflette Compote pommes/poires	Radis/beurre Poisson à la sauce citron Courgettes et polenta Yaourt à la coco
23 au 27 mars	Salade composée Pizza aux 3 fromages et jambon Fruit	Soupe aux légumes Omelette fromage et pommes de terre « Dessert Babeth »	Betteraves, pommes et graines Sauté de bœuf Pâtes à la ratatouille Yaourt à la fraise	Charcuterie/cornichons/cressins Poisson à la tomate et au curry Blé et légumes Fromage et fruit
30 mars au 03 avril	Salade de tomates et basilic Sauté de porc caramélisé Pommes de terre au four Fromage et fruit	Lentilles jaunes en salade Cake salé, mozzarella et olives Salade verte Yaourt au citron	Poireaux à la vinaigrette et graines Sauté de volaille Petits pois Crêpes au sucre	MENU DE PAQUES "SURPRISE"

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.

