

SEMAINE du	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
23 au 27 février	Betteraves à la sauce citron Omelette lardons/fromage Salade verte Yaourt au citron	Œufs durs et sauce blanche Brandade de poisson Pâtisserie	Crudités Boulettes à la sauce tomate Coquillettes Fromage et fruit	Velouté à la châtaigne Mique Petit salée et légumes Crème au caramel
02 au 06 mars	Taboulé Fricassé d'haricots rouges et légumes Yaourt sucré	Salade verte/dés de fromage Tourte au poulet/salsifis Verrine aux fruits	Soupe à l'oignon Saucisses Lentilles vertes Pâtisserie	Crudités Poisson pané Pommes de terre sautées Crème au chocolat
09 au 13 mars	Soupe tomate/vermicelles Saucisses de Toulouse Purée à la courgette Pâtisserie	Velouté aux poireaux Risotto aux champignons Fromage et fruits	Salade de blé Poisson en sauce Légumes Crème au caramel	Salade verte Lasagnes au bœuf <i>Tarte normande façon Céline</i>
16 au 20 mars	Soupe aux légumes Feuilleté au poisson Epinards Semoule au lait	Radis et Saint Moret Rôti de porc en sauce Spaghettis Fruit	Crudités Paëlla végétarienne Fromage Compote	Salade de riz Cake jambon, olives et courgettes grillées Fruit
23 au 27 mars	Velouté aux poireaux Poisson en sauce Riz pilaf Yaourt sucré	Crudités Lasagnes végétariennes Salade de fruits	Crudités Chipolatas de volaille Purée de pois cassés Fruit	Soupe à l'oignon/pain au seigle Gésiers de volaille Haricots verts Pâtisserie
30 mars au 03 avril	Soupe au tapioca <i>Paupiettes de porc</i> <i>Courgettes grillées façon Céline</i> Fruit	Crudités Roti de dinde en sauce Pommes grenaille Fromage et salade de fruits	Avocat à la macédoine Polenta et légumes Poire rôtie au miel	Salade de légumes Pizza aux fromages Crème à la pistache

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.

