

Lundi 1er Mars	Mardi 2 Mars	Mercredi 3 Mars	Judi 4 Mars	Vendredi 5 Mars	Samedi 6 Mars	Dimanche 7 Mars
Betteraves vinaigrette	Carottes râpées	Radis croq sel	Batavia	Céleris râpés	Betteraves vinaigrette	Cœur de palmier
Terrine de colin	Bœuf bourguignon	Emincé de dinde basquaise	Jambon blanc	Colombo de colin	Galopine de veau	Paleron de bœuf
Poireaux mornay	Riz	Haricots verts	Purée de pommes de terre	Choux fleurs à la crème	Haricots blancs à la tomate	Blettes à la fourme
Boulgour	Panais à la crème	Coquillettes	Potirons persillées	Patates douces	Carottes persillées	Polenta
Brie	Petit Moulé nature	Tomme blanche	Camembert	Cabrette	Chantaillou	Saint Nectaire
Fruit de saison	Purée de fruits	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Purée de fruits
Soupe à l'oignon	Potage de céleris	Potage de légumes	Velouté de brocolis	Velouté de champignons	Potage de laitue	Velouté d'épinards
Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Faisselle	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures
Lundi 8 Mars	Mardi 9 Mars	Mercredi 10 Mars	Judi 11 Mars	Vendredi 12 Mars	Samedi 13 Mars	Dimanche 14 Mars
Potage de légumes	Fonds d'artichauts	Salade iceberg	Coleslaw maison	Salade de haricots verts	Cœur de palmier	Champignons à la grecque
Couscous de boulettes de bœuf et ses légumes	Omelette maison	Filet de colin sauce curry	Rôti de veau	Coquiflette au saumon	Poulet rôti	Sauté de porc au jus
	Gratin de carottes	Riz	Polenta	Topinambours à la crème	Epinards mornay	Lentilles
	Blé	Potirons persillés	Choux fleur à la crème		Pommes de terre boulangère	Panais à l'huile d'olive
Croix de Malte	Fromy	Emmental	Camembert	Tartare	Pavé demi sel	Cantal
Purée de fruits	Yaourt nature	Fruit de saison	Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses natures
Velouté de panais	Potage de légumes	Potage poireaux-pommes de terre	Potage de blettes	Soupe au chou	Potage de légumes	Potage de julienne de légumes
Yaourt nature	Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature



Bio : Produit issu
de l'agriculture biologique



IGP : Indication
Géographique Protégée



AOP : Appellation
d'Origine Protégée



Label Rouge


L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.

Lundi 15 Mars	Mardi 16 Mars	Mercredi 17 Mars	Jeudi 18 Mars	Vendredi 19 Mars	Samedi 20 Mars	Dimanche 21 Mars
Carottes râpées	Salade verte	Betteraves vinaigrette	Salade de pousses d'épinards	Radis croq sel	Œuf dur	Pamplemousse
Rôti de dinde	Spaghettis à la bolognaise	Escalope de poulet aux herbes	Parmentier de bœuf à la purée de carottes	Marmite du pêcheur	Jambon blanc	Steak haché de bœuf
Brocolis mornay	Haricots verts	Petits pois		Semoule	Poêlée de légumes	Pommes vapeurs
Riz	Gouda	Boulgour	Saint Môret	Fondue de poireaux	Riz	Navets au jus
Saint Paulin	Fruit de saison	Cantafrais	Petits suisses sucrés	Camembert	Philadelphia	Tomme blanche
Fruit de saison		Purée de fruits		Purée de fruits	Fruit de saison	Fromage blanc nature
Velouté de laitue	Velouté dubarry	Potage de panais	Potage de julienne de légumes	Potage de céleris	Potage de légumes	Soupe de poisson
Petits suisses natures	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Yaourt nature
Lundi 22 Mars	Mardi 23 Mars	Mercredi 24 Mars	Jeudi 25 Mars	Vendredi 26 Mars	Samedi 27 Mars	Dimanche 28 Mars
Scarole	Kouki	Carottes râpées	Pamplemousse	Sardines à l'huile	Feuilles d'épinards en salade	Céleris râpés
Sauté de porc	Filet de merlu sauce maître d'hôtel	Emincé de bœuf à l'indienne	Poulet rôti	Merlu sauce à l'ail	Omelette aux oignons maison	Sauté de veau aux olives
Haricots blancs	Poêlée de légumes Frais (pommes de terre, carottes, navet, poireaux, oignons)	Polenta	Haricots verts persillés	Riz	Champignons à la crème	Tagliatelles
Topinambours mornay		Brocolis à l'huile d'olives	Tortis	Carottes à l'huile d'olive	Gnocchis	Fondue de poireaux
Fromage fouetté	Edam	Cabrette	Boursin	Emmental	Croix de Malte	Bleu
Fromage blanc nature	Fruit de saison	Yaourt nature	Purée de fruits	Fruit de saison	Purée de fruits	Faisselle
Potage de poireaux et pommes de terre	Potage de légumes	Potage de céleris	Velouté d'épinards	Potage de julienne de légumes	Potage de légumes	Velouté de brocolis
Petits suisses natures	Fromage blanc nature	Petits suisses natures	Faisselle	Yaourt nature	Fromage blanc nature	Yaourt nature

Lundi 29 Mars	Mardi 30 Mars	Mercredi 31 Mars	Jeudi 1er Avril	Vendredi 2 Avril	Samedi 3 Avril	Dimanche 4 Avril
Mélange de crudités (salade, choux rouges, maïs)	Pamplemousse	Fonds d'artichauts	Laitue	Chou blanc	Chou blanc	Carottes râpées
Emincé de bœuf mexicain	Escalope de poulet sauce citron	Œufs durs	Emincé de porc au jus	Filet de hoki sauce estragon	Steak haché de bœuf sauce au poivre	Gigot d'agneau au jus
Pommes de terre boulangère	Carottes persillées	Mouliné d'épinards	Patates douces	Purée de légumes	Tortis	Haricots romano
Choux fleur	Polenta	 Riz	Panais à la milanaise	Saint Paulin	Fondue de poireaux	Flageolets
Cotentin	Camembert	Vache qui rit	Edam	Saint Paulin	Saint Môret	Fol Epi
Fromage blanc nature	Fruit de saison	Fruit de saison	Petits suisses naturels	Fruit de saison	Yaourt nature	Faisselle
Velouté de panais	Potage de légumes	Soupe de poisson	Velouté de brocolis	Potage de légumes	Soupe à l'oignon	Velouté de champignons
Yaourt nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt nature	Petits suisses naturels	Fromage blanc nature	Yaourt à la grecque

 Bio : Produit issu de l'agriculture biologique

 IGP : Indication Géographique Protégée

 AOP : Appellation d'Origine Protégée

 Label Rouge

L'ensemble de nos plats sont cuisinés maison (hors produits panés et certaines pâtisseries à base de pâte feuilletée et pâte à chou).

● Présence possible de l'ensemble des allergènes dans nos plats ● Des aléas d'approvisionnement peuvent exceptionnellement occasionner des changements sur les produits sélectionnés.