



	Du 27 février au 3 mars	qualité	Du 6 au 10 mars	qualité	Du 13 au 17 mars	qualité	Du 20 au 24 mars	qualité	Du 27 au 31 mars	qualité
<b>LUNDI</b>	Friand au fromage Poulet rôti sauce BBQ Haricots verts persillés Petit-suisse Fruit frais de saison	    	 Salade de lentilles Pennes sauce aux fromages (emmental, cheddar) Salade verte Fruit frais de saison	    	Salade fromagère Paupiette de veau Petits-pois au jus Saint Paulin Compote de pommes	    	Bouillon aux vermicelles Sauté de dinde à la crème Jeunes carottes Petit cotentin Yaourt au lait entier	    	Céleri rave sauce curry Porc au caramel Riz semi-complet Gouda Fruit frais de saison	    
	Goûter	<i>Pain + chocolat noir</i>	<i>Yaourt + Petit Lu</i>	<i>Pain + chocolat noir</i>	<i>Fruit frais + brioche</i>	<i>Pain + fromage</i>				
<b>MARDI</b>	 Salade mimosa Tortellonis aux épinards et ricotta gratinés Salade verte Salade de fruits frais	    	Duo carottes-radis râpés Paleron de bœuf braisé Pommes sautées Gouda Flan au chocolat	    	Chou chinois vinaigrette Poisson du jour aux agrumes Purée de légumes Coulommiers Crème dessert	    	Salade de chou blanc aux raisins Calamars à la Romaine Semoule sauce tomate Camembert Fruit frais de saison	    	Potage de légumes Rôti de bœuf Haricots-plats Brie Liégeois	    
	Goûter	<i>Brioche + confiture</i>	<i>Compote + spéculoos</i>	<i>Fruit frais + Barre Bretonne</i>	<i>Yaourt + Petit Lu</i>	<i>Gâteau du chef + sirop</i>				
<b>MERCREDI</b>	Pâté de campagne Blanquette de poisson Brocolis Saint Nectaire Gâteau Basque	    	Salade mêlée aux croûtons Escalope Viennoise Légumes du marché Plateau de fromages Flan pâtissier	    	Velouté de potiron Lasagnes bolognaises Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison	    	Betteraves vinaigrette Chipolatas Haricots-blancs au thym Plateau de fromages Entremets	    	Feuille de chêne aux croûtons Poulet rôti Légumes du marché Plateau de fromages Fromage blanc confiture	    
	Goûter	<i>Barre Bretonne + fruit frais</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Gâteau du chef + lait</i>	<i>Compote + brioche</i>	<i>Pain + chocolat noir</i>				
<b>JEUDI</b>	Salade de chou aux raisins Rougail saucisse Riz pilaf Coulommiers Fruit frais de saison	    	Céleri rave aux pommes Sauté de porc façon Goulausch Boulgour Yaourt sucré Salade de fruits frais	    	 <b>Menu des enfants</b>	    	Carottes râpées aux pois-chiches Pizza aux légumes Salade verte Fromage blanc vanillé Et sa langue de chat	    		    
	Goûter	<i>Flan vanille + langue de chat</i>	<i>Gâteau du chef + lait</i>	<i>Fruit frais + pain au lait</i>			<i>Gâteau du chef + sirop</i>	<i>Fruit frais + yaourt</i>		
<b> VENDREDI</b>	Potage de légumes Blanquette de volaille Carottes vichy Vache Picon Yaourt aux fruits	    	Potage de légumes Filet de poisson pané Epinards béchamel Brie Pâtisserie du chef	    	 Coleslaw Haricots rouges à la Mexicaine Riz basmati Suisse aux fruits Fruit frais de saison	    	Batavia aux pommes Bœuf bourguignon Pâtes au beurre Comté Fruit frais de saison	    	 Salade verte au maïs Gratin de chou-fleur, pommes de terre et œufs durs Camembert Tarte aux pommes	    
	Goûter	<i>Pain + fromage</i>	<i>Fruit frais + brioche</i>	<i>Pain + confiture</i>	<i>Barre Bretonne + lait</i>	<i>Compote + biscuit</i>				

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"  
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -