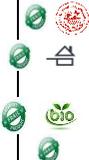


	Du 3 au 7 Mars	qualité	Du 10 au 14 Mars	qualité	Du 17 au 21 Mars	qualité	Du 24 au 28 Mars	qualité
LUNDI			Repas Végétarien Potage de légumes Dhal de patates douces Céréales gourmandes Chanteneige Fruit frais de saison		Bouillon aux vermicelles Fricassée de dinde Petit-pois au jus Petit cotentin Tarte aux pommes		Betteraves à la Féta Sauté de veau aux olives Jeunes carottes Yaourt au lait entier Biscuit	
MARDI			Carottes râpées Carbonade Flamande Pommes rissolées Emmental Flan au chocolat		Iceberg-céleri sauce blanche Parmentier de poisson et potiron Coulommiers Fruit frais de saison		Salade au surimi Poulet rôti Purée de pommes de terre Pont l'èveque Fruit frais de saison	
MERCREDI								
JEUDI			Friand au fromage Rôti de porc à la moutarde Légumes du marché Saint Nectaire Pâtisserie du chef		<i>Bienvenue au Food Truck</i> 		Repas Végétarien Carottes râpées ciboulette Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Mimolette Salade de fruits frais	
VENDREDI			Batavia aux oignons frits Blanquette de la mer Semoule Fromage Fruit frais de saison		Repas Végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate-origan Assortiment de fromages Fruit frais de saison		Pâté de campagne Dos de colin sauce curry Brocolis sautés Edam Fromage blanc à la vanille	

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

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

