



MENU



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 2 au 6 mars	Carottes râpées raisins Rôti de porc bio Lentilles Tomme grise bio Yoco fraise	Taboulé Cuisse de poulet Salsifis / Haricots verts Yaourt vanille bio Fruit	Radis Beurre Emincé de poulet au curry Semoule Vache qui rit bio Compote de poires	Salade de p. de terre Lasagne Salade verte Crème chocolat bio Fruit
Du 9 au 13 mars	Terrine de légumes Sauté de dinde Pommes noisette Fromage à tartiner Liégeois aux fruits	Tartine à l'houmous Chipolatas persillées P. de terre / Choux-pommes Fromage frais nature Fruit	Trio de légumes Boulettes de bœuf Pâtes (torti) Emmental bio YOP à boire	Salade de lentilles Filet de merlu Poêlée rustique Cotentin Fruits au sirop
Du 16 au 20 mars	Salade de perles Rôti de veau Poêlée du marché Fromage Dessert lacté au chocolat	Salade de choux et pommes Cordon bleu Petits pois Semoule au lait Fruit	Salade d'ébly Jambon blanc Epinards Babybel Donuts	Betteraves Brandades de poisson P. de terres vapeur Yaourt aux fruits Fruit
Du 23 au 27 mars	Salade de concombres Emincé de dinde aux pruneaux Polenta Camembert Danette au caramel	Piémontaise au thon Bourguignon Carottes Entremet au chocolat Fruit	Salade de chou rouge Joue de porc Flageolets Fromage Compote	Salade de tagliatelles Nuggets de poisson Purée de céleri Mousse de fruits Fruit
Du 30 au 31 mars	Macédoine de légumes Escalope de dinde Riz Fromage Cara'Kid	Roulé au fromage Sauté de porc Purée de panais Yaourt sucré Fruit		

**Ce menu pourra subir des modifications.
Des produits Bio seront introduits**