



MENU

LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
-------	-------	-------	----------

Du 4 au 8 mars	Concombre à la crème	Coleslaw lardons mayonnaise	Radis beurre	Salade de riz
	Sauté de hauts de cuisse de poulet	Escalope de jambon	Bourguignon	Cœur de merlu sauce au beurre blanc
	Gratin de Crozets	Haricots verts	Pommes de terre vapeur	Poêlée cordiale
	Camembert	Emmental	YOP à boire	Babybel
	Dessert	Fruit	Fruit	Compote à la banane

Du 11 au 15 mars	Salade de betteraves	Salade d'ébly	Carottes râpées	Salade de tagliatelles vinaigrette
	Sauté de porc	Cuisse de poulet	Rôti de bœuf	Cordon bleu
	Lentilles	Ratatouille	Gratin dauphinois	Petits pois
	Fromage	Petit Suisse nature	Emmental	Yaourt nature
	Flan vanille	Fruit	Compote de fraises	Fruit

Du 18 au 22 mars	Salade de chou rouge	Rillettes de porc	Trio de crudités	Salade de quinoa/boullgour
	Sauté de canard	Boulettes de bœuf	Rôti de porc	Filet Meunière
	Semoule	Haricots beurre / Salsifis	Purée de brocolis	Poêlée de légumes
	Vache qui rit	Fromage frais bio	Fromage Port Salut	Saint-Bricet
	Liégeois aux fruits	Banane	Crème au chocolat	Compote de poires

Du 25 au 29 mars	Salade de riz	Carottes râpées	Taboulé	Betteraves / pommes
	Rôti de veau	Lasagnes	Jambon	Dos de colin sauce Hollandaise
	Petits pois / carottes	Salade	Poêlée cordiale	Les trois riz
	YOP à boire	Tartare	Camembert	YOP à boire
	Fruit	Crème vanille	Tarte au chocolat	Fruit

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