



Semaine N° 10
Du 5 au 9 mars 2018

Menu au choix



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Roulade de volaille 1/2 Pamplousse sucré *	Carottes râpées au citron	Salade charcutière Céleri rémoulade *	Tomate à féta
Plats garnis	Sauté de bœuf à la l'échalote Filet de colin aux agrumes*	Tranchette de volaille à la romaine Steak végétal sarrazin- lentilles-poireaux *	Couscous poulet semoule Omelette *	Filet meunière
	Petis pois à la française	Riz		Brocolis vapeur
Produits laitiers	Petit suisse nature Bio	Tomme blanche	Laitage au chocolat	Tartare ail et fines herbes
Desserts	Pomme bicolore	Crème dessert chocolat Bio	Orange	Gâteau au chocolat

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 11
Du 12 au 16 mars 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Saucisson sec beurre Chou blanc aux raisins *	Tarte savoyarde Endives de l'Oise vinaigrette *	Salade arlequin Bio	Concombre aux fines herbes
Plats garnis	Paupiette de veau à la crème Dos de colin sauce pesto rosso *	Rôti de dinde sauce colombo Croq fromage *	Hachis parmentier Steak végétal - Haricots verts ciboulette *	Croustillant de colin lieu
	Jardinière de légumes	Pennes		Carottes à la crème
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Yaourt aromatisé	Brique	Bonbel
Desserts	Orange	Compote de pomme	Fromage blanc aux fruits	Fruit Bio

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 12
Du 19 au 23 mars 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Betteraves aux fines herbes	Carottes râpées aux pignons de pin	Céleri rémoulade Bio	Macédoine à la Russe
Plats garnis	Estouffade de bœuf aux olives Omelette *	Filet de poisson pané	Cordon bleu Croq fromage *	Rôti de porc au curry Dos de colin sauce corail *
	Macaronis	Julienne de légumes	Riz	Pommes sautées
Produits laitiers	Petit suisse sucré	Edam Bio	Saint-Paulin	Rondelé ail et fines herbes
Desserts	Pomme Rouge	Salade de fruits exotiques	Brassé aux fruits	Pancakes confiture

* Sans Viande



Menu au choix

Semaine N° 13
Du 26 au 30 mars 2018

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Entrées	Cervelas vinaigrette Chou rouge vinaigrette *	Carottes râpées Bio à l'orange	Concombre façon tzaziki	Salade piémontaise
Plats garnis	Paupiette de lapin aux oignons grelots Croq fromage *	Filet de colin doré au beurre	Escalope viennoise Poisson pané *	Omelette
	Boulgour à la tomate	Gratin de pomme de terre au curry	Petits pois carottes	Haricots verts à l'échalotte
Produits laitiers	Camembert	Laitage au chocolat	Gouda	Chanteneige
Desserts	Liégeois saveur vanille	Kivi	Fruit Bio	Amandine aux framboises

* Sans Viande