


LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS
 Céleri en moyannaise	 Salade verte	 Taboulé	 Salade de pomme de terre
  Hachi parmentier (maison)	Nuggets végétariens	 Filet de saumon	 Rôti de porc
 Petit suisse	 Carottes Vichy	 Haricots plats	 Ratatouille
	 Fruit de saison	 Gâteau marbré (marbré)	 Saint nectaire à la coupe
LUNDI 9 MARS	MARDI 10 MARS	JEUDI 12 MARS	VENDREDI 13 MARS
 Toast tomate basilic	 Potage aux vermicelles	 Lanières de betterave rouges à l'échalotte	 Salade verte, maïs, dès de fromage
 Crousti fromage	 Joue de bœuf confite	 Boulettes d'agneau à la provençale	  Pâtes aux fruits de mer
 Haricots verts	 Courgettes en persillade	 Blé	
 Salade de fruits (maison)	 Pana cotta au chocolat	 Mousse de fruit (maison)	 Fromage blanc
LUNDI 16 MARS	MARDI 17 MARS	JEUDI 19 MARS	VENDREDI 20 MARS
 Potage de légumes (maison)	 Croisillon d'emmental	 Salade verte	 Lentilles en salade (maison)
 Dos de colin	 Alouette de Bœuf	 Tomate farcie végétarienne	 Escalope de dinde à l'italienne
 Epinards en béchamel	 Pomme de terre rissolées	 Riz aux légumes	 Gratin de chou fleur
 Tomme de savoie à la coupe	 Fruit de saison	Biscuit roulé au chocolat	 Compote de pomme
LUNDI 23 MARS	MARDI 24 MARS	JEUDI 26 MARS	VENDREDI 27 MARS
 Crêpe au fromage	 Toast rillettes de sardines	 Journée animation Pois chiche à la Portugaise	 Salade de coleslaw (maison)
 Jambon braisé	 Brochette de dinde basquaise	 Filet de morue	 Quenelles à la lyonnaise
 Petits pois	 Semoule	 Patates douces rôties	 Purée de brocoli
 Fruit de saison	 Liégeois à la vanille	Pastéis de nata (maison)	 Brie à la coupe

Légumes 

Fruits



Produits laitiers



Féculents

Viande (protéines)



Poisson (protéines)



**MENUS SUSCEPTIBLES D'ÊTRE MODIFIÉS EN FONCTION DES APPROVISIONNEMENTS**