

lundi 12 mars	Concombre vinaigrette Pâtes Carbonara Carré frais Compote pomme sans sucre ajouté	mardi 13 mars	Potage poiron Blanquette de volaille aux petits légumes Riz au bouillon Sablé normand Yaourt aromatisé	mercredi 14 mars	Macedoine de légumes Rôti de porc basquaise Semoule Petit Suisse sucré Fruit de saison	jeudi 15 mars	Celeri râpé au curry Beuf carottes Frites Mimolette Crème dessert vanille	vendredi 16 mars	Tomate fongère Filet de colin au citron Chou-fleur béchamel Pommes de terre Gouda Pâtisserie
---------------	--	---------------	---	------------------	---	---------------	---	------------------	--

lundi 19 mars	Betterave Chinopolatas grillée Lenilles, carottes Boursin ail et fines herbes Fruit de saison	mardi 20 mars	Crêpe fromage Steak haché saucе forestière Haricots verts Vache qui rit Nappé caramel	mercredi 21 mars	Œuf mayo Sauté de volaille à l'estragon Riz Tomme noire Fruit au sirop	jeudi 22 mars	Potage poireaux pommes de terre Rond de gîte braisé Jardinière de légumes Biscuit sec Mousse chocolat	vendredi 23 mars	Carotte râpée à l'orange Taine de poisson et ses légumes Semoule aux raisins Pâte de fruit Yaourt nature sucre BIO
---------------	--	---------------	--	------------------	---	---------------	--	------------------	---

lundi 26 mars	Roulade de volaille Jambon Purée au lait Tomme blanche Fruit de saison	mardi 27 mars	Œuche Lorraine Escalope de volaille paysanne Petits pois à la française Kirri Compote pomme d'ricot	mercredi 28 mars	Salade fromagère Gratin de pâtes méridional au jambon (des de courgettes et tomates) Biscuit sec Fromage blanc sucré	jeudi 29 mars	Repas de Pâques Céleri rémoulade Boule d'agneau au thym Pommes potelottes Camembert Pâtisseries de Pâques	vendredi 30 mars	Concombre à la crème Pépites de colin aux céréales Risotto carottes champignons Tartare AFH Liégeois vanille
---------------	---	---------------	--	------------------	---	---------------	--	------------------	--

lundi 2 avril	Potage aux légumes Lasagnes Emmental Compote poire sans sucre ajouté	mardi 3 avril	Tomate en salade Escalope viennoise Haricots verts Pommes rissoles au four Petit Beurre Flan chocolat	mercredi 4 avril	Carottes râpées Sauté de porc au curry Riz St-Paulin Velouté Fruit	jeudi 5 avril	Mini pizza Filet de colin aux poireaux Pommes vapeur Suisse sucré Fruit de saison	vendredi 6 avril	
---------------	---	---------------	---	------------------	---	---------------	--	------------------	--

lundi 9 avril	Macedoine au fromage blanc Blanc de poulet rôti sauce herbecue Pâtes BIO Gaufrette vanille Yaourt nature sucré	mardi 10 avril	Céleri rémoulade Boule de bœuf et ses légumes couscous Semoule Chantrelle Fruit de saison	mercredi 11 avril	Salade verte Gervelas obernois Gratin de courgettes Crème anglaise Pompon	jeudi 12 avril	Tomates fraîcheur au thon Meunière de poisson Pommes vapeur persillées Brie à la coupe Liégeois chocolat	vendredi 13 avril	Pâté de campagne cornichons Sauté de bœuf flamande Frites Petit Suisse fruité Compote pomme sans sucre ajouté
---------------	---	----------------	--	-------------------	---	----------------	--	-------------------	---

lundi 16 avril	Colelaw Rôti de porc braisé Pommes dorées au four Pâte de fruit Fromage blanc aromatisé	mardi 17 avril	Betteraves minolète Blanquette de poisson et ses légumes Riz Six de Savoie Fruit de saison	mercredi 18 avril	Concombre Bulgare Nuggets de poulet Chou-fleur béchamel Edam Pâtisserie	jeudi 19 avril	Œuf mayo Hachis Parmentier Salade verte Compote pomme fraise	vendredi 20 avril	Taboulé aux légumes Paupiette de veau financière Poêlée de légumes Palmier Flan vanille
----------------	---	----------------	---	-------------------	---	----------------	---	-------------------	--

BONNES VACANCES DE PÂQUES

lundi 7 mai	Carottes râpées Pâtes Bolognaises Boursin Crème dessert	mardi 8 mai	FÉRIÉ	mercredi 9 mai	Salade de pâtes aux légumes Rôti de dinde sauce brune Purée Crécy Biscuit sec Fruit de saison	jeudi 10 mai	FÉRIÉ	vendredi 11 mai	Melon Poisson pané Carottes à la crème St-Nectaire à la coupe Yaourt aromatisé
-------------	---	-------------	-------	----------------	--	--------------	-------	-----------------	--



La viande bovine* servie dans votre établissement est d'origine française.
* Plats susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances »