





















lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
 Taboulé BIO tonique  Saucisse fumée S/P: Saucisse de volaille Purée Saint Germain Cantadou Compote Bi-fruit	Salade mélangée Sauté de porc aigre doux S/P: Manchon de poulet barbecue Côtes de blettes et pommes de terre à la crème Yaourt aux fruits mixés Mini Quatre-quart 	 Salade Jurassienne Navarin d'agneau Tortis à la tomate Mi-chèvre Ananas au sirop	MENU PLAISIR Œuf dur vinaigrette Pizza Texane Salade mélangée Vache Picon Liégeois vanille	 Potage Hoky meunière - Citron Haricots verts au jus Coq rouge Fruit de saison*
MENU PLAISIR Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Pennes au beurre Rond des Ducs Flan nappé caramel	Salade de blé à l'andalouse Haché de cabillaud sauce curry Riz Pilaf Fromage frais nature + Sucre Madeleine fourrée	Salade Toscane  Rôti de porc au coulis de poivron S/P: Poulet coco et ananas Petits pois aux champignons Chandor Fruit de saison*	Salade de betteraves Sauté de bœuf médina Pommes campagnardes Yaourt nature + Sucre Fruit de saison* 	Feuilleté au fromage Sauté de volaille au miel Carottes BIO au jus de légumes  Cantadou Crème onctueuse à la vanille
 Salade de maïs Parmentier  Fricadelle de bœuf BIO au fromage Choux-fleurs safranés Fraidou Fruit de saison* 	MENU PLAISIR Tomate à la mozzarella Tortelloni tricolore à la viande sauce basilic Yaourt nature + Sucre Mousse au chocolat	 Salade de riz façon niçoise Rôti de veau provençale Purée crécy Tartare aux noix Poire au sirop sauce chocolat	Salade saveur Steak haché maître d'hôtel Papillons au fromage Yaourt aromatisé Tarte aux pommes	Carottes et navets râpés  Calamar à la romaine sauce tartare Pommes à l'anglaise Brique de vache Compote
Œuf dur mayonnaise maison  Escalope viennoise - Citron Petits pois à la française Chanteneige Fruit de saison*	 Pommes de terre au paprika, thon et olives noires Daube de bœuf aux oignons Cordiale de légumes au jus Pointe de Brie Cocktail de fruits au sirop 	 Salade Arlequin  Couscous maison (poulet / boule d'agneau) Petit Moulé Fruit de saison*	MENU PLAISIR Salade iceberg  Pâtes BIO à la bolognaise BIO  Joli pré double crème Flan vanille	Salade de tomates Saumonette sauce citron ciboulette Pommes noisette Fromage blanc nature + Sucre Quatre-quart et Crème anglaise

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO