

lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
Boulgour provençal Curry de volaille Duo de brocolis et choux-fleurs au jus Six de Savoie Marbré	MENU VEGETARIEN Carottes BIO râpées Steak de blé, tomate et mozzarella Courgettes à l'ail Gouda Flan nappé	Céleri rémoulade Brandade de poisson Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*	Haricots verts à l'échalote Jambonneau sauce fromagère S/P: Emincé de volaille au thym Coquillettes au beurre Yaourt nature + Sucre Brownie	Blé aux petits légumes Poisson pané - Citron Duo de carottes et pommes de terre Emmental Fruit de saison*
				
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Betteraves vinaigrette Rôti de porc sauce chorizo S/P: Marengo de volaille Semoule Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*	Œuf dur - Mayonnaise maison Filet de lieu à la crème de poireaux et pommes de terre Fraidou Ananas au sirop	Concombre vinaigrette Pizza Taxane Salade verte Chanteneige Mousse au chocolat	MENU INDIEN Râpé de chou blanc BIO madras (chou blanc râpé, ananas, mayonnaise) Chicken tikka masala (médaillon de poulet à la cardamome, cannelle, gingembre, ail, cumin, pimant, paprika, lait de coco et coulis de tomate) Dhal (purée de lentilles) Croq'lait calcium Rocher coco	Pâtes au pesto Saucisse grillée S/P: Dos de colin sauce nantua Gratin de choux-fleurs Vache qui rit Fruit de saison*
				
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
Salade de lentilles BIO Haut de cuisse de poulet rôtie au jus Maternelle: Emincé de volaille rôti au jus Blé pilaf Gouda Fruit de saison*	Carottes râpées vinaigrette Bœuf braisé à la tomate Pommes rissolées Fromage frais Fruit de saison*	Salade de blé Saucisse fumée S/P: Rôti de dinde sauce provençale Ratatouille Yaourt nature + Sucre Compote de pêche	Concombre bulgare Couscous (merguez et boulette de bœuf) Semoule Brique de vache Cocktail de fruits au sirop	Riz au thon Beignets de calamar sauce tartare Purée de potiron maison Fromage blanc nature + Sucre Fruit de saison*
				
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
Taboulé Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne S/P: Emincé de volaille sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts ail et persil Mimolette Fruit de saison*	Salade printanière (tomate, maïs, concombre, radis, vinaigrette) Marmite de la mer Blé BIO Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*	Salade de lentilles Gratin de pâtes aux dés de dinde Yaourt nature + Sucre Fruit de saison*	Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Omelette Purée de potiron maison Carré de l'Est Liégeois vanille	Betteraves vinaigrette Sauté de bœuf aux oignons Riz Fromage frais nature + Sucre Eclair au chocolat
				

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau