




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 15 au 19 mars	Oeuf mayonnaise Steak burger Sauce au poivre Petits pois à la française Fruit de saison	Tomates à la vinaigrette Saucisse chipolatas Compote Pommes vapeur Yaourt sucré	Friand Sauté de volaille au basilic Semoule aux petits légumes Fromage Fruit de saison	Salami Turban de veau Sauce charcutière Purée Epinards à la béchamel Crème caramel	Céleri à la rémoulade Filet de hocki à la dieppoise Poêlée forestière Riz créole Fromage Flan au chocolat
Du 22 au 26 mars	Potage Tomate farcie Frites Fromage Cocktail de fruits	Pizza Rôti de dindonneau sauce chasseur Haricots verts persillés Pommes vapeur Fruit de saison	Carottes râpées Chou fleur au gratin Sauté de porc Pommes persillées Fromage Yaourt aromatisé	Taboulé à l'orientale Boeuf aux carottes Pommes de terre Fromage Fruit de saison	Concombres au yaourt Filet de panga poché Piperade Boulgour Chou chantilly
Du 29 mars au 2 avril	½ pomelos Poulet rôti Petits pois Pommes vapeur Liégeois au chocolat	Salade de tomates Jambon chaud Chou fleur Pommes de terre à la béchamel Compote de pommes	Salade mimosa Poitrine de veau braisé Salsifis Pommes vapeur Fromage Fruit de saison	Céleri en vinaigrette Chili con carné Riz Fromage Fromage blanc et confiture	Macédoine Fricassée de la mer sauce gribiche Julienne de légumes Pommes vapeur Nid de Pâques

LE MENU  EST ENTIEREMENT BIO