

LUNDI






MARDI

MERCREDI





JEUDI

VENDREDI





**Du 02 au 07
mars 2020**

Carottes rapées	Salade pommes de terre maïs asperge	Céleri sauce cocktail	Potage de légumes	Paté de campagne
 Pâtes bolognaise	 Emincé de porc au curcuma Haricots verts	 Sauté de dinde Riz créole	 Chipolatas de volaille Gratin de chou-fleur	Pavé de lieu ciboulette Pommes de terre vapeur
Emmental	Tomme blanche	Bonbel	Saint Paulin	Brebis crème
 Fruits de saison*	Fromage blanc nature	Liégeois chocolat	Muffin	Fruits de saison*






**Du 09 au 13
mars 2020**

Taboulé de quinoa	Betteraves vinaigrette	Rillettes	Crêpe au fromage	Salade coleslaw
Tarte au fromage	 Sauté de poulet	 Emincé de bœuf	Brandade de poisson	 Kebab de dinde
Salade verte	Gratin de pommes de terre	Epinards	Salade verte	Frites
Brie	Gouda	Fromage portion	Comté	Tomme blanche
Compote pomme/banane	Fruits de saison*	Doony's	 Yaourt nature sucré	Fruits de saison*

**Du 16 au 20
mars 2020**

Salade frisée et noix	Chou blanc vinaigrette	Pomelos	Carottes rapées	Potage de légumes
Tartiflette au tofu	 Escalope de dinde Haricots blancs	 Bouchée à la reine Mousseline de navet	 Chili con carne Riz créole	Pavé de Hoki Gratin de panais
Petit suisse	Tomme grise	Cantal	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
Eclair au chocolat	Cocktail de fruits au sirop	Fruits de saison*	Madeleine	 Fruits de saison*

**Du 23 au 27
mars 2020**

Macédoine de légumes	Quiche lorraine	Radis	Salade mâche croustons	Taboulé oriental
 Chipolatas	Blanquette de poisson	 Steak haché	 Paëlla poulet	 Rôti de porc
Pâtes au beurre	Côtes de blettes	Frites	Yaourt aromatisé	Haricots verts
Emmental	Tomme noire	Camembert	 Fruit de saison*	Fromage portion
Fruits de saison*	Crème à la vanille	Compote pomme		Entremet coco

Menu végétarien	"Cuisiné maison"
------------------------	-------------------------


Viandes françaises


Produit issu de l'agriculture Biologique

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)