
























































	Du 3 au 7 Mars	qualité	Du 10 au 14 Mars	qualité	Du 17 au 21 Mars	qualité	Du 24 au 28 Mars	qualité
LUNDI			 Repas Végétarien Potage de légumes Dhal de patates douces Céréales gourmandes Emmental Fruit frais de saison	    	Bouillon aux vermicelles Fricassée de dinde Petit-pois au jus Petit cotentin Tarte aux pommes	  	Betteraves à la Féta Sauté de veau aux olives Jeunes carottes Yaourt au lait entier Biscuit	  L17 
MARDI			Carottes râpées Carbonade Flamande Pommes rissolées Gouda Flan au chocolat	   	Iceberg-céleri sauce blanche Parmentier de poisson et potiron Coulommiers Fruit frais de saison	 L17   	Salade au surimi Poulet rôti Purée de pommes de terre Buchette chèvre Fruit frais de saison	    
MERCREDI								
JEUDI			Friand au fromage Rôti de porc à la moutarde Légumes du marché Mimolette Pâtisserie du chef	   L17  	<i>Bienvenue au Food Truck</i> 		 Repas Végétarien Carottes râpées ciboulette Blanquette d'haricots-blancs Riz pilaf Saint paulin Salade de fruits frais	    
VENDREDI			Batavia aux oignons frits Blanquette de la mer Semoule Brie Fruit frais de saison	    	Repas Végétarien Salade mimosa Tortellonis ricotta-épinards Sauce tomate-origan Petit Réortais Fruit frais de saison	    L17 	Pâté de campagne Dos de colin sauce curry Brocolis sautés Edam Fromage blanc à la vanille	    

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

Origine des produits:

Bleu Blanc Cœur



BIO



FAIT MAISON



LABEL ROUGE



FRAIS



HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE



IGP



AOP



MSC

