



lundi 12 mars	mardi 13 mars	jeudi 15 mars	vendredi 16 mars
CONCOMBRES A LA CREME	REPAS BIO	QUICHE LORRAINE	
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATE	SAUTE DE DINDE	FILET DE COLIN SAUCE CREVETTES	VEAU AUX OLIVES
RIZ	POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS	QUINOA	DUO DE PUREES
FROMAGE	CAMEMBERT	COURGETTES A LA BECHAMEL	FROMAGE
YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON	FRUIT DE SAISON	POMME CUITE AU CARAMEL A LA CANNELLE

lundi 19 mars	mardi 20 mars	jeudi 22 mars	vendredi 23 mars
ROTI DE BŒUF SAUCE AU THYM	MACEDOINE DE LEGUMES	REPAS BIO	ESCALOPE DE POULET
CŒUR DE BLE	CHIPOLATAS	VELOUTE DE CAROTTES	SAUCE ESTRAGON
A LA TOMATE	SAUCE STROGONOFF	OMELETTE NATURE	RIZ PILAF ET POELEE FORESTIERE
FROMAGE	LENTILLES CUISINEES	FRITES - SALADE	FROMAGE
FRUIT DE SAISON	TARTE AU FLAN	YAOURT NATURE	FRUIT DE SAISON

lundi 26 mars	mardi 27 mars	jeudi 29 mars	vendredi 30 mars
REPAS BIO	AIGUILLETES DE POULET		FRIAND
BETTERAVES ROUGES	SAUCE SPECULOOS	HACHIS PARMENTIER	FILET DE LIEU SAUCE NORMANDE
SAUTE DE PORC A LA BASQUAISE	GRATIN DAUPHINOIS ET HARICOTS VERTS A L'AIL	SALADE VERTE	RIZ SAFRANE
SEMOULE ET RATATOUILLE	FROMAGE	FROMAGE	ET CAROTTES VICHY
FROMAGE BLANC	FRUIT DE SAISON	TARTE AUX POMMES	FRUIT DE SAISON

lundi 02 avril	mardi 03 avril	jeudi 05 avril	vendredi 06 avril
	REPAS BIO	SALADE FROMAGERE	SAUCISSON A L'AIL
	CONCOMBRES VINAIGRETTE	ESCALOPE DE DINDE	PAELLA
	BŒUF CAROTTES	SAUCE NORMANDE	DE
	PATES	FRITES	LA MER
	CREME DESSERT VANILLE	YAOURT AROMATISE	FRUIT DE SAISON

lundi 09 avril	mardi 10 avril	jeudi 12 avril	vendredi 13 avril
CELERI A LA MIMOLETTE	REPAS BIO	POTAGE DU JARDIN	GRATIN DE POISSON
OMELETTE AUX FINES HERBES	MACEDOINE DE LEGUMES	SAUTE DE VOLAILLE	AUX PETITS LEGUMES
POMMES VAPEUR	LASAGNES A LA BOLOGNAISE	AU LAIT DE COCO ET PAPRIKA	POMMES DE TERRE PERSILLEES
BROCOLIS A LA BECHAMEL	SALADE	RIZ PILAF	FROMAGE
ECLAIR CHOCOLAT	POMME	YAOURT BRASSE	FRUIT DE SAISON

lundi 16 avril	mardi 17 avril	jeudi 19 avril	vendredi 20 avril
CONCOMBRES BULGARES	REPAS BIO	TAJINE D'AGNEAU	CAROTTES RAPEES
STEAK HACHE SAUCE BERRICHONNE	POTAGE DE BROCOLIS	SEMOULE	NUGGETS DE POISSON
POMMES FONDANTES	HAUT DE CUISSE DE POULET	ET LEGUMES	SAUCE TARTARE
HARICOTS BEURRE	FRITES - SALADE VERTE	FROMAGE	RIZ ET EPINARDS
CREME DESSERT VANILLE	EMMENTAL	SALADE DE FRUITS	PETITS SUISSES

lundi 07 mai	mardi 08 mai	jeudi 10 mai	vendredi 11 mai
REPAS BIO			QUICHE LORRAINE
GRATIN DE POMMES DE TERRE			FILET DE LIEU SAUCE CREME
AUX DES DE VOLAILLE	FERIE	FERIE	POMMES DE TERRE
FROMAGE			ET POELEE FORESTIERE
FRUIT DE SAISON			FRUIT DE SAISON



Nous nous engageons sur un
Approvisionnement 100% local pour :
la viande porc et de bœuf
ainsi que sur les pommes, les poires,
les pommes de terre et les carottes.

