

Jeudi 4 mars 2019		mardi 5 mars 2019		mardi 6 mars 2019		vendredi 8 mars 2019	
VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS		COUSCOUS		SALADE AU BLEU		CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL	
RÔTI DE PORC FACON ORLOFF		POULET - MERGUEZ		MIJOTÉ DE VOLAILLE A LA CRÈME		FILET DE MERLU SAUCE NANTUA	
POMMES DE TERRE		SEMIOULE		COQUILLETES		CŒUR DE BLÉ	
FLAGEOLETS		ET SES LÉGUMES		BRUNOISE DE LÉGUMES		RATATOUILLE	
FLAN NAPPÉ CARAMEL		FROMAGE - FRUIT DE SAISON		YAOURT AUX FRUITS		GÂTEAU AU YAOURT	
Jeudi 14 mars 2019		mardi 19 mars 2019		mardi 20 mars 2019		vendredi 15 mars 2019	
CONCOMBRES A LA CRÈME		REPAS BIO		VELOUTÉ FORESTIER		TERRINE DE CAMPAGNE	
BOULETTES DE BŒUF SAUCE TOMATES		SAUTÉ DE DINDE		NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER		FILET DE COLIN	
RIZ		POMMES DE TERRE ET HARICOTS VERTS		POMMES VAPEUR		SAUCE CREVETTES	
FROMAGE		CAMEMBERT		FLAGEOLETS A L'AIL		QUINOA	
YAOURT AROMATISÉ		FRUIT DE SAISON		ENTREMETS AU CHOCOLAT		COURGETTES A LA BECHAMEL	
Jeudi 18 mars 2019		mardi 19 mars 2019		mardi 20 mars 2019		vendredi 22 mars 2019	
ROTI DE BŒUF SAUCE AU THYM		MACÉDOINE DE LÉGUMES		MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS		ESCALOPE DE POULET	
CŒUR DE BLÉ		CHIPOLATAS		NORMANDIN DE VEAU SAUCE BRUNE		SAUCE ESTRAGON	
A LA TOMATE		LENTILLES CUISINÉES		POMMES DE TERRE		RIZ PILAF	
FROMAGE		CAROTTES AU JUS		PETITS POIS AUX OIGNONS		ET POÊLÉE FORESTIÈRE	
FRUIT DE SAISON		TARTE AU FLAN MAISON		PETITS SUISSES SUCRÉS		FROMAGE	
Jeudi 25 mars 2019		mardi 26 mars 2019		mardi 27 mars 2019		vendredi 29 mars 2019	
REPAS BIO		AIGUILLETES DE POULET SAUCE AU BASILIC		SALADE DE RADIS RAPÉS		FRIAND AU FROMAGE	
BETTERAVES ROUGES		PENNE		PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE CHASSEUR		FILET DE LIEU	
SAUTÉ DE PORC		RATATOUILLE		POMMES BOULANGÈRES		SAUCE NORMANDE	
A LA MOUTARDE		FROMAGE		ÉPINARDS A LA CRÈME		RIZ SAFRANÉ	
GRATIN DE CHOU-FLEUR ET POMMES DE TERRE		FRUIT DE SAISON		LIÉGEOIS AU CHOCOLAT		JULIENNE DE LÉGUMES	
FROMAGE BLANC						FRUIT DE SAISON	

