

Mars

	<u>Du 4 au 8 mars</u>	<u>Du 11 au 15 mars</u>	<u>Du 18 au 22 mars</u>
<u>Lundi</u>	<p>Salade Sombrero <u>Pâtes à la carbonara</u> Fromage * <u>Salade de fruits</u></p>	<p>Salade verte * <u>Pâtes à la bolognaise</u> Fromage blanc sur coulis *</p>	<p><u>Saucisse</u> * Haricots verts # Fromage * Pâtisserie</p>
<u>Mardi</u>	<p><u>Sauté de veau marengo</u> * Carottes et blé Crème dessert au chocolat #*</p>	<p>Lentilles en salade * Escalope à la crème Duo d'haricots Fromage * Fruit</p>	<p><u>Salade de pépinettes à la copa de bœuf</u> <u>Poisson pané</u> Epinards à la crème Flamby #</p>
<u>Mercredi</u>	<p>Betteraves rouge <u>Chipolatas de porc</u> * <u>Lentilles</u> * Fromage * Fruit</p>	<p><u>Sauté de dinde</u> * <u>Pommes de terre sautées</u> Yaourt * Brioche</p>	<p>Nuggets plein filet Haricots beurre Fromage * Pâtisserie</p>
<u>Jeudi</u>	<p><u>Sauté de volaille</u> * <u>Purée de patates douces</u> Compote #</p>	<p>Carottes rappées *# <u>Aligot</u> * Fruit</p>	<p><u>Sauté de porc au caramel</u> * <u>Semoule</u> Fromage * Compote #</p>
<u>Vendredi</u>	<p><u>Œufs à la mayonnaise</u> * Ratatouille niçoise # Fromage * Fruit</p>	<p>Fritons * Poisson sauce beurre blanc Gratin de chou-fleur # Compote #</p>	<p><u>Gratin de pommes de terre</u> <u>Poulet aux champignons</u> Liégeois # Gâteaux sec</p>

Menus susceptibles de changer selon approvisionnement

Produits Locaux * / Produits Biologiques # / Produits fait maison