



Mars



Dates	Lundi 6	Mardi 7	Mercredi 8	Jeudi 9	Vendredi 10
Entrée	méli mélo de salade	boulgour en salade*	salade de pommes de terre	concombre au yaourt*	potage de carotte
Plats	merguez	Parmentier de lentilles*	nuggets de poulet*	haché de veau à l'échalote	rôtie de dinde
	pommes de terre sautées	batavia vinaigrette	poêlée bretonne	haricots plat à la tomate	purée de pomme de terre*
Laitage	yaourt bio nature*			Comté*	
Dessert	kaki	Clémentine	Tropézienne*	compote de pommes	yaourt aux fruits bio*

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et réparties sur un mois

*Produits contenant du gluten, du lactose. Origine des viandes : Union européenne.



Mars



Dates	Lundi 13	Mardi 14	Mercredi 15	Jeudi 16	Vendredi 17
Entrée	potage de lentilles rouges	salade Coleslow	feuilletés aux fromages*	batavia sauce balsamique	taboulé bio*
Plats	poisson pané*	émincé de bœuf bio	cuisse de poulet	brandade de poisson	omelette nature bio
	épinard à la crème*	farfalles bio*	petit pois		duo de carotte
Litage	camembert bio*		cancoillotte nature*	yaourt nature*	Emmental*
Dessert	pomme bicolore	mousse au chocolat*	banane	clémentine	compote aux fruits

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et réparties sur un mois

*Produits contenant du gluten, du lactose. Origine des viandes : Union européenne.



Mars



Dates	Lundi 20	Mardi 21	Mercredi 22	Jeudi 23	Vendredi 24
Entrée	batavia rouge en vinaigrette	duo de carottes et céleris râpées	salade de pois chiche	macédoine de légumes	pâté en croûte de volaille*
Plats	paupiettes de veau sauce forestière	poulet grillé	saucisse de volaille	pizza 3 fromages maison*	pavé de saumon grillé
	haricots beurre à l'ail*	riz créole bio	purée de pomme de terre*		brocolis
Laitage		Babybel*			yaourt aux fruits bio*
Dessert	crème dessert praliné*	oreillons de pêches et abricots	banane	Flamby*	orange

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et réparties sur un mois

*Produits contenant du gluten, du lactose. Origine des viandes : Union européenne.



Mars



Dates	Lundi 27	Mardi 28	Mercredi 29	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	cube de betteraves rouges	cèleri rémoulade	duo de mesclun et d'endives	salade de lentilles	batavia vinaigrette
Plats	poisson pané*	haché de veau sauce tomate	œufs brouillés à l'emmental*	filet de poulet au curry	saucisson chaud
	boullgour bio aux poivrons*	choux fleurs au jus	coquille bio*	haricots verts	purée de pomme de terre
Laitage	tome noire*			Comté*	saint paulin bio*
Dessert	pomme golden	tarte au flan*	kiwi	orange	compote de fraise

Les menus peuvent être modifiés selon l'approvisionnement et les livraisons.

Ils sont réalisés en collaboration avec une diététicienne et sont fait de manières équilibrés et réparties sur un mois

*Produits contenant du gluten, du lactose. Origine des viandes : Union européenne.