






























lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018
Salade de betteraves Escalope de cordon bleu - Ketchup Pâtes au beurre Camembert BIO Fruit de saison* 	MENU PLAISIR Salade de tomates Steak haché maître d'hôtel Pommes noisettes Ail et fines herbes Compote BIO 	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux oignons Brocolis BIO au jus de légumes Fromage blanc Fruit de saison* 	 Carottes BIO râpées maison Haché de cabillaud provençale Riz safrané Joli pré double crème Pâtisserie sèche 
			
lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
 Salade de pâtes au basilic Boules d'agneau à l'escabèche Carottes BIO béchamel Yaourt Fruit de saison* 	Macédoine mayonnaise Burger de veau sauce champignons Haricots verts BIO ail et persil Fromage frais Gaufre au sucre 	MENU PLAISIR Salade mélangée  Hachis Parmentier crécy maison Vache Picon Flan caramel BIO 	 Salade de semoule BIO Colin gratiné au fromage Beignets de chou fleur Brique de vache Fruit de saison* 
			
lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018
 Salade Méridionale Croc œuf jambon de dinde Brocolis BIO à la ciboulette Coulommiers Fruit de saison* 	Radis - Beurre Paupiette de veau sauce moutarde Pâtes BIO à la tomate Fromage frais fruité Compote 	MENU CHINOIS Salade de soja frais et carottes Brochette de Yakitori Riz BIO aux petits pois Yaourt brassé Cocktail de fruits exotique 	Salade verte BIO Dos de colin sauce corail Pommes campagnardes au paprika Petit Tourtain Fruit de saison* 
			
lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
Salade Transalpine Emincés de volaille BIO à la zingara Pommes Lyonnaise Fromage blanc Madeleine 	MENU PLAISIR Salade iceberg Lasagne bolognaise Camembert BIO Mousse au chocolat 	MENU DE PAQUES  Œuf dur BIO mayonnaise maison Navarin d'agneau Légumes navarin et pommes de terre (navets, carottes, petits pois) Yaourt aromatisé Pâtisserie de Pâques Confiserie 	 Salade de riz façon Niçoise Colin pané - Citron Epinards à la crème Double crème Fruit de saison BIO* 
			

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO