

	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Macédoine & mayonnaise Carottes râpées au citron	Céleri rémoulade Choux fleurs vinaigrette	Salade de blé Marco Polo Saucisson à l'Ail	Salade Verte Emmental Maïs Betterave Vinaigrette
Plat	Bolognaise au bœuf Gratin de pâtes au cheddar	Poisson pané Sauté de bœuf à la moutarde	Sauté de Porc à l'Estragon Gratin de Patates Douces	Couscous au Poulet Poisson du jour
Garniture	Pâtes Carottes vichy	Purée de pomme de terre Petits pois	Riz Brocolis	Semoule Légumes de Couscous
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Novly caramel Fromage blanc au miel Fruit de saison	Gâteau à la vanille Salade de fruits Fruit de saison	Fruits Frais Beignet aux Pommes Compote	Riz au Lait au Chocolat Fruit de Saison Pomme au Four Caramélisé

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



	Lundi 09 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Entrée	Concombre vinaigrette Salade mexicaine (haricots rouges & maïs)	Salade de quinoa aux petits légumes Tzatziki de Radis rose	Salade Coleslaw Chou Chinois Vinaigrette	Céleri Vinaigrette Haricots beurre vinaigrette
Plat	Nuggets de Volaille Quiche aux Fromages	Parmentier au bœuf Blanquette de poisson	Dinde Sauce Tomatée Lasagne Epinard Mozzarella	Pâtes à la Carbonara Poisson du Jour
Garniture	Chou-Fleur Gratiné Pomme Vapeur	Julienne de Légumes Au Curcuma Salade verte	Semoule Haricots Verts	Pâtes Epinards à la Crème
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Petits suisses nature	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote Pomme Banane	Panna cotta fruits rouges Salade de fruits frais Corbeille de fruits	Gâteau à la Vanille Fruit de Saison Salade de Fruits	Beignet Chocolat Fruit de Saison Compote

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.



	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Terrine de Saumon Terrine de Légumes	Haricots Verts Mimosa Œuf Mayonnaise	Repas marocain Crudités variées aux épices	Cake Petits Légumes & féta Salade Verte, oignons Rouges & maïs
Plat	Dos de Colin Sauce Citronnée Chipolatas aux Herbes	Sauté de Porc au jus Gratin de Tortis à la Mimolette	Tajine de pois chiches & légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs	Bœuf Carottes Poisson Meunière
Garniture	Pommes Rissolées Petits Pois	Tortis Brocolis	Semoule	Pomme Vapeur Carottes
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crêpes à la Confiture Crêpes au Sucre Fruit de Saison	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote	Salade d'orange à la cannelle Fruit de Saison	Gâteau à l'Ananas Fruit de Saison Yaourt Aromatisé

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.

	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Entrée	Pizza au Fromage Râpé de choux Blanc Madras	Salade de Blé au Surimi Salade de Riz aux Petits Légumes	Taboulé aux Herbes Concombre au Yaourt & ciboulette	Mousse de Canard Salade Verte aux dès de Jambon
Plat	Pâtes à la Bolognaise Quiche au Patate Douce	Jambon Grill Dhal de Lentilles	Rôti de Porc aux Olives Vertes Omelette au Fromage	Poulet Rôti Jus à l'ail Poisson du Jour
Garniture	Coquillettes Salade Verte	Ecrasé de Pomme de Terre Epinard à la Crème	Riz Brocolis	Semoule Haricots Beurre
Produit laitier	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote	Crème au Chocolat Fruit de Saison Crème à la Vanille	Ile Flottante Fruit de Saison Salade de Fruits	Moelleux Noisettes Fruit de Saison Riz au Lait

Nos menus sont validés par notre diététicien-nutritionniste, susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements, susceptibles de contenir des allergènes. Pour plus d'informations, veuillez-vous rapprocher du chef de cuisine.

Toutes nos viandes (bœuf, veau, porc, agneau, volailles) sont fraîches, élevées et abattues en France, à l'exception des viandes hachées pour des raisons sanitaires (surgelées). La viande de bœuf est issue de races à viande.