


	Lundi 02 mars	Mardi 03 mars	Mercredi 04 mars	Jeudi 05 mars	Vendredi 06 mars
Entrée	Macédoine & mayonnaise Carottes râpées au citron	Céleri rémoulade Choux fleurs vinaigrette	Haricots blancs à l'échalote Duo d'agrumes	Salade de blé Marco Polo Saucisson à l'Ail	Salade verte, emmental & maïs Betterave Vinaigrette
Plat	Bolognaise au bœuf Gratin de pâtes au cheddar	Sauté de bœuf à la moutarde Poisson pané	Jambon grill Omelette pomme de terre, oignons & poivrons	Sauté de Porc à l'Estragon Gratin de patates douces	Couscous au Poulet Poisson du jour
	Kébab	Bruschetta à la dinde	Pizza au thon	Fajitas	Cheese Burger
Garniture	Pâtes Carottes vichy	Purée de pomme de terre Petits pois	Polenta gratinée Printanière de légumes	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	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	Crème vanille Ananas rôti Fruit de saison	Beignet aux Pommes Compote Fruits Frais	Riz au Lait au Chocolat Fruit de Saison Pomme au four caramélisée

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	Mercredi 11 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	Piémontaise Salade caraïbe (Riz, Haricots, poivrons)	Salade Coleslaw Chou Chinois Vinaigrette	Céleri Vinaigrette Haricots beurre vinaigrette
Plat	Nuggets de Volaille Quiche aux Fromages	Parmentier au bœuf Blanquette de poisson	Sauté de porc Marengo Pois chiche à l'indienne (lait de coco, curry, coriandre)	Dinde Sauce Tomatée Lasagnes Épinard-mozzarella	Pâtes à la Carbonara Poisson du jour
	Demi-baguette à l'indienne	Feuilleté lardons, pommes & fourme d'Ambert	Hot dog / Frites	Focaccia mortadelle & roquette	Fritto Misto de la mer (Beignet de calamar & poisson)
Garniture	Chou-Fleur Gratiné Pomme Vapeur	Julienne de Légumes Au Curcuma Salade verte	Blé pilaf Choux de Bruxelles	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	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	Mousse au chocolat Compote maison Fruit de saison	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	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Entrée	Terrine de Saumon Terrine de Légumes	Haricots Verts Mimosa Œuf mayonnaise	Mousse de betterave Radis beurre	<b>Repas marocain</b> Crudités variées aux épices	Cake Petits Légumes & fêta Salade Verte oignons Rouge & maïs
Plat	Dos de Colin sauce Citronnée Chipolatas aux Herbes	Sauté de Porc au jus Gratin de Tortis à la mimolette	Cuisse de poulet rôti Tortilla aux oignons caramélisés	Tajine de pois chiches & légumes aux 4 épices, amandes et fruits secs	Bœuf Carottes Poisson Meunière
	Flammenkuche	Galette au jambon de dinde	Baguette savoyarde	Assiette Kebab	Tacos de volaille, haricots rouges & légumes
Garniture	Pommes Rissolées Petits Pois	Tortis Brocolis	Riz à l'espagnole Salsifis persillade	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	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Crêpes à la Confiture Crêpes au Sucre Fruit de Saison	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote	Crème catalane Fruit de saison Salade de fruits frais	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	Mercredi 25 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	Champignons à la Grecque Maïs & cœur de palmier aux agrumes	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	Sauté de veau sauce forestière Feuilleté au fromage	Rôti de Porc aux olives vertes Omelette piperade	Poulet rôti jus à l'ail Poisson du jour
	Fajitas	Assiette Chawarma (boulette d'agneau aux épices)	Pan Bagnat	Pizza aux 4 fromages	Croque-Monsieur
Garniture	Coquillettes Salade Verte	Ecrasé de Pomme de Terre Epinard à la Crème	Duo flageolets & haricots verts Salade verte	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	Fromage à la coupe Yaourt
Dessert	Salade de Fruits Fruit de Saison Compote	Crème au Chocolat Fruit de Saison Crème à la Vanille	Tarte fine aux pommes Fruit de saison Smoothie aux fruits jaunes	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.