



	Lundi 10 mars	Mardi 11 mars	Jeudi 13 mars	Vendredi 14 mars
Entrée	Terrine provençale Coleslaw Rillettes de poireaux	Salade de haricots beurre Salade de pâtes au jambon Salade façon César	Taboulé de chou-fleur Taboulé de quinoa aux agrumes Salade Louisiane	Betteraves au maïs Haricots verts mimosa Haricots verts vinaigrette
Plat	Filet de poisson, sauce curry Chili con carne	Saucisse fraîche, jus de viande Parmentier de boeuf	Sauté de volaille au lait de coco Petit salé aux lentilles	Quenelles de brochet, sauce blanche Lasagnes ricotta épinards
Garniture	Bar à pâtes : Tagliatelles ou Pennes Printanière de légumes	Frites Steakhouse Chou-fleur au beurre	Riz créole Carottes persillade	Bar à pâtes : Spaghettis ou Tortis Choux de Bruxelles
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses nature	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt sucré
Dessert	Crème vanille Crème caramel Corbeille de fruits	Pain perdu au chocolat Pain perdu au caramel Corbeille de fruits	Invisible aux pommes Invisible pomme-chocolat Corbeille de fruits	Gâteau basque Oreillons d'abricots Corbeille de fruits

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 17 mars	Mardi 18 mars	Jeudi 20 mars	Vendredi 21 mars
Entrée	<p>Betteraves, pommes et artichaut</p> <p>Betteraves au persil</p> <p>Salade emmental raisins secs</p>	<p>Salade Andalouse</p> <p>Riz aux haricots rouges et petits pois</p> <p>Pousses de soja aux agrumes</p>	<p>Céleri Rémoulade</p> <p>Blé aux petits légumes</p> <p>Macédoine aux asperges</p>	<p>Muffins aux épinards</p> <p>Muffins aux carottes</p> <p>Méli-Mélo de crudités</p>
Plat	<p>Crêpinette de dinde, sauce au persil</p> <p>Gnocchis au Gorgonzola</p>	<p>Filet de poisson meunière</p> <p>Coquiflette</p>	<p>Sauté de bœuf à la provençale</p> <p>Gratin de macaronis au chorizo</p>	<p>Blanquette de poisson</p> <p>Curry japonais</p>
Garniture	<p>Bar à pâtes: Coquillettes ou Farfalles</p> <p>Carottes glacées</p>	<p>Pommes rissolées</p> <p>Piperade</p>	<p>Bar à pâtes: Tagliatelles ou Macaronis</p> <p>Brocolis au beurre</p>	<p>Riz aux épices</p> <p>Petits pois aux carottes</p>
Produit laitier	<p>Fromage à la coupe</p> <p>Fromage blanc</p>	<p>Fromage à la coupe</p> <p>Petits suisses nature</p>	<p>Fromage à la coupe</p> <p>Yaourt nature</p>	<p>Fromage à la coupe</p> <p>Petits suisses aromatisés</p>
Dessert	<p>Liégeois vanille</p> <p>Liégeois chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Brownie au citron</p> <p>Brownie au chocolat</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Riz au lait</p> <p>Riz au lait à la confiture</p> <p>Corbeille de fruits</p>	<p>Mousse au chocolat au lait</p> <p>Mousse café</p> <p>Corbeille de fruits</p>

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 24 mars	Mardi 25 mars	Jeudi 27 mars	Vendredi 28 mars
Entrée	Surimi mayonnaise Râpé de chou Madras Radis noir, beurre	Tortis aux 3 couleurs et haricots verts Salade Marco Polo Carottes à la marocaine	Segments d'agrumes Perles au thon Perles au maïs	Risotto aux poireaux Poireaux vinaigrette Salade d'auvergne
Plat	Haut de cuisse à l'espagnole Mac and cheese aux dés de jambon	Saucisse fumée Parmentier de poisson aux épices tandoori	Merguez Sauté de porc au Cola	Filet de colin, sauce aux herbes Nouilles sautées aux légumes
Garniture	Bar à pâtes : Tagliatelles ou Pennes Epinards à la crème	Lentilles vertes aux oignons Julienne de légumes au cumin	Bar à pâtes : Spaghettis ou coquillettes Choux braisés	Pommes sautées Piperade
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Fromage à la coupe Yaourt nature	Fromage à la coupe Petits suisses nature
Dessert	Paris-Brest Doonys Corbeille de fruits	Riz au lait, coulis de fruits Riz au lait, sauce chocolat Corbeille de fruits	Trifle aux fruits exotiques Fromage blanc au miel Corbeille de fruits	Cocktail de fruits au sirop Cocktail de fruits chantilly Corbeille de fruits

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 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
Entrée	Toast de chèvre rôti Toast de camembert rôti Salade mimosa	Taboulé aux herbes Taboulé aux agrumes Macédoine mayonnaise	Pâté de foie Salami danois Salade de pommes de terre ciboulette	
Plat	Aiguillette de poulet à la crème Gratin aux deux choux	Sauté de porc au cidre Risotto petits pois et jambon	Chipolatas, sauce moutarde Brandade de poisson	<u>BOL DE RIZ</u>
Garniture	Bar à pâtes : Coquillettes ou Pennes Julienne de légumes à l'ail	Pommes sautées Purée de carottes	Bar à pâtes : Macaronis et Farfalles Carottes glacées	Sauce tomate
Produit laitier	Fromage à la coupe Fromage blanc	Fromage à la coupe Petits suisses aromatisés	Fromage à la coupe Yaourt aromatisé	Yaourt nature
Dessert	Eclair au café Eclair au chocolat Corbeille de fruits	Clafoutis aux fruits Glace Corbeille de fruits frais	Crinkles au chocolat Crinkles au citron Corbeille de fruits	Pomme

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.