

Menu du 05 au 09 Mars 2018

Lundi

Tarte paysanne

Fish and chips de colin

Epinards à la crème

Yaourt aux fruits bio

Mardi

Carottes râpées

*Sauté de porc à la
provençale*

gnocchi

Compote

Jeudi

Salade campagnarde

Cot'lette de dinde

*Haricots beurres et
verts*

Beignet aux fruits

Vendredi

Salade verte composée

*Bœuf bourguignon
(France)*

Pates

Salade de fruits frais

**Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements**



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés

Menu du 12 au 16 Mars 2018

Lundi

*Beignets de calamars à
la romaine*

Haché d'agneau

Tajine de légumes

Fruit

Mardi

Salade de tomates

Poulet au curry

Riz cantonnais

Panna cotta

Jeudi

Macédoine de légumes

*Filet de limande
meunière*

Gratin de chou fleur

Compote

Vendredi

*Salade verte
Composée*

Chipolatas

Purée

Yaourt aux fruits bio

**Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements**



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés

Menu du 19 au 23 Mars 2018

Lundi

Crêpe au fromage

Côte de porc

Ratatouille

*Tarte grillée aux
pommes*

Mardi

Haricots en salade

*Bœuf stroganoff
(France)*

Pates

Compote

Jeudi

Salade verte composée

Cuisse de pintade rôtie

Purée de carottes

Yaourt vanille bio

Vendredi

Roulade de volaille

Gratin de poisson

Cœur de blé

Fruit

**Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements**



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés

Menu du 26 au 30 Mars 2018

Lundi

Feuilleté hot dog

Cordon bleu

Petits pois à la crème

Compote

Mardi

Crudités assorties

*Dos de colin sauce
oseille*

Riz

Yaourt aux fruits bio

Jeudi

Salade verte composée

Lasagnes (France)

Fruit

Vendredi

Salade de riz océane

Poulet rôti

Haricots verts

Paris Brest

**Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements**



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés

Menu du 03 au 06 Avril 2018

Lundi

Mardi

Pâté croute

*Sauté de veau
provençal*

Pates

Compote

Jeudi

Taboulé

Roti de porc

Epinards à la crème

Salade de fruits frais

Vendredi

Salade verte composée

Steack haché (France)

Mousse de Pâques

*Menu susceptible de changement
en fonction des approvisionnements*



- Les plats figurants en vert sont cuisinés à partir de produits issus de l'agriculture biologique
- Produits congelés