

Menu du mois de mars		Jeudi 2	Vendredi 3
		Carottes râpées* Chili con carne* Riz BIO Ile flottante	Assiette Anglaise* Chips Salade verte Emmental Liégeois au chocolat
Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
Betteraves râpées Quiche aux fromages* Salade iceberg Compote 	Salade de perles, concombres et surimi* Sauté de porc* Flageolets Yaourt nature sucré	Œuf dur BIO *mayonnaise Dos de colin sauce Aurore* Penne Petit suisse aux fruits	Tomates farcies Semoule Camembert Mousse au chocolat et langue de chat
Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
Salade et beignets de crevettes Steak haché Haricots verts Gâteau yaourt* et barre de chocolat	Escalope de dinde à la crème et champignons* Purée de pommes de terre* Edam Tiramisu au spéculoos*	 Macédoine BIO* Tortis BIO à la sauce tomate* Cookies*	Cervelas Nuggets de poisson Ratatouille* Yaourt aromatisé
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Crêpe tomate mozzarella Emincé végétal à la crème*  Petits pois/carottes Compote pomme poire	Bœuf carottes* Coquillettes BIO Gouda Banane	Salade verte et dés d'emmental* Filet de poulet au paprika* Röstis de pomme de terre et petits légumes Fromage blanc	Sauté de dinde* Gratin de courgettes au curry* Bâtonnet d'emmental Yaourt aromatisé
Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Salade de riz BIO au thon et au maïs* Jambon blanc Purée de pomme de terre* Yaourt BIO au chocolat	Concombres à la crème* Boulettes de soja Spaghettis BIO sauce tomate* Yaourt à boire à la vanille 	Gratin de poisson, carottes et champignons* Riz BIO Compote de pomme et biscuit	Cannellonis Salade verte Mimolette Tarte fine aux pommes*

Les menus peuvent varier selon les livraisons. Viande d'origine française. Œufs locaux et issus de l'agriculture biologique. Pain farine Label Rouge. *Plat fait maison

