

MENU MARS 2019

				Vendredi 1er mars
				Taboulé Dos de merlu citronné Choux blanc braisés Gouda Œufs au lait chocolaté M
Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Radis/Beurre Petit salé aux lentilles Brie Fruit de saison	Salade de chou chinois aux crevettes Tajine de poulet et ses légumes Cantadou Beignets sucré	Batavia, avocats et croûtons Spaghettis à la bolognaise Salade Verte Tomme Blanche Fromage blanc spéculos	Potage de légumes Merguez Semoule Edam Mousse au chocolat	Pâté de foie / cornichon Omelette au fromage Carré frais Smoothie d'orange + biscuit
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Betteraves vinaigrettes Cuisse de poulet rôti Choux fleurs persillés Emmental Gâteau yaourt	Celeri, navet rémoulade Pot au feu Pommes vapeurs Pavé d'affinois Yaourt nature sucré	Carottes rapées Beignet de porc Écrasé de butternut Brie Fruit de saison	Pommelos aux pommes Rôti de veau Purée de pois cassé Saint Paulin Salade de fruits frais	Endives aux noix Marinière de moules Riz créole Fromage Petit suisse aromatisé
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Sardines à la tomate Sauté de veau aux abricots et raisins secs Semoule Yaourt à la vanille Fruit de saison	Salade verte aux agrumes Filet de lieu citronné Epinards andalouse Mimolette Tarte aux pommes M	Potage à la tomate Escalope de porc aux champignons Pommes de terre persillées Saint Paulin Compote de pommes-bananes	Toast au chèvre Tranche d'agneau à l'ail Purée de céleri Vache qui rit Meringue M Fruit de saison	Salade de concombres et olives Pilons de Poulet Tagliatelles Gouda Liégeois au chocolat
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Duo de choux vinaigrette Rôti de porc Petit pois Samos Far breton	Salade de Quinoa Blanc de dinde grillé Haricots verts persillés Tomme Blanche Fruit de saison	Pêches au thon Paëlla Edam Petit suisse nature	Salade verte, cœurs de palmier, maïs et dès de jambon Daube de bœuf Carottes sautées Boursin ail et fines herbes Riz au lait	Saucisson à l'ail/ cornichons Pavé de saumon Blé pilaf Pavé d'affinois Fruits frais chantilly

CORBEILLE DE FRUITS TOUS LES JOURS

M = pâtisserie maison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés à tout moment par rapport aux ruptures des marchandises venant de nos fournisseurs.

Nous vous remercions de votre aimable compréhension.