



Du 06 au 10 Mars

Du 13 au 17 Mars

Du 20 au 24 Mars

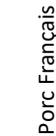
Du 27 au 31 Mars

Lundi	06	Rosette / cornichons Rôti de bœuf Flageolets cuisinés Laitage / fruit de saison	13	MENU VÉGÉTARIEN Taboulé semoule Omelette poivrons et oignons Buchettes de chèvre Kiwis	20	Petite galette brocolis / carottes Poulet thaïlandais Poêlée nouilles asiatique Fromage blanc sucré	27	Tartine de rillettes / tomates cerises Hachis parmentier Mâche Laitage / fruits de saison	
	Mardi	07		14	MENU ESPAGNOL Salade de Madrid Lasagne bolognaise Gaufres au sucre	21	MENU DU MAGHREB Salade tunisienne Couscous, boulettes de bœuf, kefta de volaille, merguez Crème à la vanille	28	MENU PROVENCALE Salade provençale Poisson aux céréales Ecrasé de pommes de terres Eclair au chocolat
		Mercredi 08		Mercredi 15		Mercredi 22		Mercredi 29	
Jeudi	09	MENU ANTILLAIS Accra de morue / salade verte Colombo de porc Riz basmati Cocktail de fruits	16	Chou blanc vinaigrette Emincé de bœuf sauce tomate basilic Purée de courge Camenbert / fruits de saison	23	Salade du chef Filet de poisson à l'huile d'olive et cumin Coquillettes Laitage / fruit de saison	30	MENU VÉGÉTARIEN Beignets de courgettes / deep de concombres Steak de soja tomate basilic Poêlée épeautre, légumes grillés et pois chiches Laitage / fruit de saison	
	Vendredi	10	Endives aux pommes vinaigrette Filet de merlu à l'armoricaine Pâtes penne Emmental bio / biscuit	17	Salade folle à la mimolette Fricassée de poissons aux épices douces Tagliatelles Mousse au chocolat	24	MENU VÉGÉTARIEN Stick mozzarella Boulettes de pois chiches Ratatouille Moelleux au chocolat	31	Carottes râpées l'orange Emincé de dindé sauce chasseur Pommes noisettes Haricots verts bio Viennois au chocolat

Menu « à thème »

Menu « dit classique »

Menu végétarien



Pêche durable

Bio

Porc Français

Origine France

Viandes de France