


















lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
 Saucisse fumée S/P: Saucisse de volaille S/V: Galette panée de sarrasin, lentilles aux poireaux sauce tomate Purée Saint Germain Pointe de Brie Compote Bi-fruit	Manchon de poulet S/V: Cubes de colin à l'aneth Côtes de blettes et pommes de terre à la crème Yaourt aux fruits mixés Mini Quatre-quart 	 Salade Jurassienne Navarin d'agneau S/V: Œuf dur à la florentine Tortis à la tomate Ananas au sirop	 MENU PLAISIR Œuf dur mayonnaise Pizza Texane S/P: Pizza Salade verte BIO Liégeois vanille	Hoky meunière - Citron Haricots verts au jus Fromage blanc Gâteau sec - Confiture
lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
 MENU PLAISIR Crousty de poulet - Ketchup S/V: Steak de blé et pois façon basquaise Pennes au beurre Boursin tartine Flan au chocolat BIO	Haché de cabillaud sauce curry Haricots beurre ail et persil / Riz pilaf Fromage frais Madeleine fourrée	 Concombre à la tzatziki  Poulet Label Rouge coco et ananas S/V: Poisson pané Petits pois aux champignons Fruit de saison*	Salade de betteraves Sauté de bœuf médina S/V: Omelette aux herbes de Provence Pommes campagnardes Yaourt 	Feuilleté au fromage Colin gratiné au fromage Carottes au jus de légumes Crème onctueuse à la vanille
lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
 Salade de maïs Parmentier Rôti de dinde à l'italienne S/V: Boulette soja, blé, tomate et basilic Boulgour Fromage frais fruité 	 MENU PLAISIR Tomate à la mozzarella Lasagne bolognaise BIO S/V: Fish and chips sauce tartare + Ratatouille Mousse au chocolat	Rôti de veau provençale S/V: Œuf dur sauce Mornay Purée crécy Yaourt Poire au sirop sauce chocolat	Steak haché maître d'hôtel S/V: Pané de blé tomate et mozzarella Papillons + Fromage râpé à part Yaourt aromatisé Tarte aux pommes	 Carottes et navets râpés Calamar à la romaine sauce tartare Pommes à l'anglaise Compote
lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Escalope viennoise - Citron S/V: Nugget's de blé - Ketchup Endives béchamel au gratin Yaourt Gâteau sec - Pâte à tartiner	Haché de saumon à l'aneth Riz Pilaf Pointe de Brie Fruit de saison* 	 Couscous maison (poulet / boule d'agneau) S/V: Omelette aux champignons + Légumes couscous Petit Moulé Gaufre poudrée	 MENU PLAISIR Salade iceberg Coquillettes à la bolognaise  S/V: Steak végétarien à l'oriental + Coquillettes Flan vanille	 Salade de tomates BIO Omelette aux fines herbes Pommes noisette Quatre-quart et Crème anglaise

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Volaille Label Rouge



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO