





lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
<p><b><u>MENU PLAISIR ET BIO</u></b></p> <p>Chou blanc BIO vinaigrette Lasagne BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p><b><u>MENU VEGETARIEN</u></b></p> <p>Carottes râpées Steak de blé, tomate et mozzarella Courgettes à l'ail Gouda Flan nappé</p> 	<p>Céleri rémoulade Brandade de poisson Saint Nectaire Liégeois vanille</p>	<p>Taboulé Haut de cuisse de poulet au thym Maternelle: Emincé de volaille au thym Coquillettes au beurre Pointe de Brie Brownie</p>	<p>Accra Poisson pané - Citron Duo de carottes et pommes de terre Emmental Compote</p>
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
<p>Piémontaise Rôti de porc sauce chorizo S/P: Marengo de volaille Semoule Yaourt Madeleine</p>	<p><b><u>MENU BIO</u></b></p> <p>Salade de maïs BIO Steak haché BIO Haricots verts BIO au jus Fromage BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>Rillettes - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Bœuf français bourguignon Printanière de légumes au jus Tome noire Mousse au chocolat</p>	<p><b><u>MENU INDIEN</u></b></p> <p>Râpé de chou blanc madras (chou blanc râpé, ananas, mayonnaise) Chiken tikka masala (médaillon de poulet à la cardamome, cannelle, gingembre, ail, cumin, pimant, paprika, lait de coco et coulis de tomate) Dhal (purée de lentilles) Fromage frais Rocher coco</p> 	<p>Potage Saucisse grillée S/P: Dos de colin sauce nantua Purée de pommes de terre Rondelé Fruit de saison*</p>
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
<p>Pomme de terre, tomate et œuf vinaigrette Jambon grill sauce persillade S/P: Emincé de volaille rôti au jus Petits pois au jus Gouda Liégeois vanille</p> 	<p><b><u>MENU BIO</u></b></p> <p>Carottes BIO râpées vinaigrette Steak haché BIO à la tomate Purée de pommes de terre BIO Fromage frais fruité BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>Salami - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Rôti de dinde sauce provençale Ratatouille Tartare Compote de pêche</p>	<p><b><u>MENU VEGETARIEN</u></b></p> <p>Concombre bulgare Boulette végétales sauce tomate Semoule Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p>	<p>Potage Beignets de calamar sauce tartare Macaronis au fromage Fromage blanc Moelleux citron /</p>
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
<p><b><u>MENU BIO</u></b></p> <p>Taboulé BIO Emincé de volaille BIO sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts BIO ail et persil Yaourt nature BIO + Sucre Fruit de saison BIO*</p>	<p>Salade printanière (tomate, maïs, concombre, radis, vinaigrette) Paupiette de veau à l'estragon Pommes vapeur Chantailou Crème dessert</p> 	<p>Salade de lentilles Paleron de bœuf français sauce tomate Salsifis et carottes Chanteneige Compote</p>	<p><b><u>MENU VEGETARIEN</u></b></p> <p>Choux-fleurs sauce cocktail Omelette Purée de potiron maison Carré de l'Est Liégeois vanille</p>	<p>Pommes de terre, tomate, œuf et mayonnaise Sauté de bœuf français aux oignons Riz Fromage frais Eclair au chocolat</p>

\* Produit de Saison

Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit nouveau