























				vendredi 1 mars 2019
				 Concombre sauce Maghyar Colin pané - Citron Pommes Lyonnaise Chantailou Cocktail de fruits au sirop
lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
 <b>MENU BIO</b>  Taboulé BIO tonique Emincé de poulet BIO à la normande Brocolis BIO ail et persil Camembert BIO Fruit de saison BIO*	Salade mélangée Manchon de poulet barbecue Côtes de blettes et pommes de terre à la crème Yaourt aux fruits mixés Mini Quatre-quart 	 Salade Jurassienne Navarin d'agneau Tortis à la tomate Mi-chèvre Ananas au sirop	<b>MENU PLAISIR</b> Œuf dur vinaigrette Pizza Texane Salade mélangée Munster Liégeois vanille	 Salade Poséidon 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
<b>MENU PLAISIR</b> Potage Crousty de poulet - Ketchup Pennes au beurre Rond des Ducs Flan nappé caramel	Jus de pampleousse Paupiette de veau dijonnaise Haricots beurre ail et persil Fromage frais Madeleine fourrée	Concombre à la tzatziki  Poulet coco et ananas Petits pois aux champignons Yaourt Fruit de saison*	<b>MENU BIO</b>  Salade de betteraves BIO Sauté de veau BIO médina Purée de pommes de terre BIO Gouda BIO Fruit de saison BIO* 	Feuilleté au fromage Colin gratiné au fromage Carottes au jus de légumes Petit Tourtain 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
 <b>MENU BIO</b>  Salade de maïs BIO Parmentier Boulettes de bœuf BIO au fromage Choux-fleurs BIO safranés Coulommiers BIO Fruit de saison BIO* 	<b>MENU PLAISIR</b> Tomate à la mozzarella elloni tricolore à la viande sauce basilic Coulommiers Mousse au chocolat	 Céleri rémoulade Côte de porc charcutière S/P: Rôti de veau provençale Purée crécy Tartare aux noix Poire au sirop sauce chocolat	<b>MENU PRINTEMPS</b> Salade saveur Filet de poulet printanier Poêlée campagnarde Yaourt aromatisé Tarte aux pommes 	Carottes et navets râpés  Calamar à la romaine sauce tartare Pommes à l'anglaise Brique de vache Compote
lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
Œuf dur mayonnaise maison  Escalope viennoise - Citron Endives béchamel au gratin Fromage frais Gâteau sec - Pâte à tartiner	 Emincé de poireaux à la mozzarella Haché de saumon à l'aneth Riz pilaf Coq de Bruyère Cocktail de fruits au sirop 	 Salade Arlequin  Couscous maison (poulet / boule d'agneau) Yaourt Gaufre poudrée	<b>MENU PLAISIR ET BIO</b>  Salade verte BIO Pâtes BIO à la bolognaise BIO  Camembert BIO Compote BIO	Salade de tomates Omelette aux fines herbes Pommes noisette Fromage blanc Quatre-quart et Crème anglaise

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau



Produit BIO