



Lundi

Mardi

Jeudi

Vendredi

Du 9 au 13 Mars

Saucisson à l'ail / Beurre	*** Les petits desserts gourmands*** Carottes râpées vinaigrette	Bouillon de parmentier et poireaux	Salade verte et croûtons vinaigrette
Fricassée de dinde sauce champignon crémée	Beignets de poisson	Patojambon sauce cheesy	Brandade de poisson
Semoule	Chou fleur / Pommes de terre	Plat complet	Plat complet
Petit suisse sucré	Coulommiers	Fromage blanc nature sucré	Kiri
Fruit exotique	Fromage blanc parfumé à la fraise	Fruit annuel	Ile flottante



Du 16 au 20 Mars

Salade de céleri rave et pommes	Salade coleslaw	Salade de betterave	Eclipse solaire La lune dans les nuages <i>(Rillettes de poisson et blinis)</i>
Brochette de volaille provençale	Sauté de boeuf sauce poivrade	Cassoulet	Emincé de dinde sauce aurore
Pommes de terre sautées	Haricots verts	Plat complet	Gnocchetti au curcuma
Gouda	Yaourt nature sucré	Carré du Poitou	Chanteneige
Fruit de saison	Beignet à l'abricot	Mousse au chocolat au lait	Voie Lactée <i>(fromage blanc vanille-miel et Oréo)</i>



Du 23 au 27 Mars

Salade de blé aux petits légumes	Salade verte et maïs aux herbes	Potage cultivateur	Pâté mousse de foie / cornichon
Steak haché de veau au jus	Pavé de colin sauce pomme curry crémée	Cordon bleu	Filet de merlu sauce fines herbes
Duo de carottes et petits pois	Semoule	Ratatouille et riz	Brocolis
Camembert	Vache qui rit	Fromage blanc sucré	Pavé 1/2 sel
Fruit annuel	Compote de poires	Fruit exotique	Cake saveur fraise



Du 30 au 31 Mars

Carottes râpées vinaigrette	Salade de pommes de terre
Sauté de porc sauce olive	Omelette
Farfallines	Haricots verts
Pointe de brie	Edam
Compote de pommes et bananes	Flan au chocolat

BON APPETIT !

