




MENU MARS 2019



PERIODE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI	ANNIVERSAIRE
Du 4 mars au 08 mars	Salade verte Coquillettes carbonara Fromage blanc aux fruits	Tourin à la tomate Sauté de veau marengo Petits pois Vache qui rit Pomme golden	Rosette beurre Pavé de colin à la bordelaise Gratin de choux fleurs Pommes de terre vapeur Orange	Betteraves râpées / Maïs β Poulet aux lentilles Emmental Gâteau au chocolat Crème anglaise	Clara Thomas Léopold Ludivine
Du 11 mars au 15 mars	Velouté du jardin Escalope normande Haricots verts β Gouda Banane	Œufs macédoine Samoussa de légumes Crème caramel Donuts	Salade de choux / fêta / pommes Poisson à l'arrivage Carottes vichy / Riz créole Yaourt aromatisé	Salade verte Porc aux pêches Farfalles gratinées Emmental Compote coco / gâteau	Ambre Maël Oihana
Du 18 mars au 22 mars	 Printemps	Concombres / Thon Poulet aux champignons Haricots blancs à la tomate Yaourt β Framboises	Carottes rapées / Avocat Hoki pané Gratin d'épinards / Cœur de blé Petits suisses au chocolat	Pâté de campagne / cornichons Bœuf bourguignon Semoule Poire Gâteau	Camille Romane Marius Raphaëlle



"@" produits locaux,
"β" produits Bio,
fruits et légumes de saison
Provenance France



Bon fippétit !

