
























Semaine 10	lundi 4 mars 2019	mardi 5 mars 2019	mercredi 6 mars 2019	jeudi 7 mars 2019	vendredi 8 mars 2019
<b>Entrée</b>	Salade de pois chiches au miel	Céleri rémoulade	Accras de morue	Salade mêlée	Betterave râpée à la moutarde à l'ancienne
<b>Plat</b>	Bœuf Bourguignon 	Blanc de poulet à la crème de champignon 	Côte de porc au jus 	Hachi Parmentier 	Hoki sauce fenouil 
<b>Accompagnement</b>	Carottes Vichy	Riz créole	Navets confits		Epinards à l'égyptienne
<b>Produit laitier</b>	Petit suisse aux fruits	Cantal	Yaourt nature <b>Bio</b> 	Camembert	Tomme blanche
<b>Dessert</b>	Fruit <b>Bio</b> 	Abricots au sirop	Melon vert	Pomme cuite au four	Tarte aux pommes
Semaine 11	lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	mercredi 13 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
<b>Entrée</b>	Pamplemousse	Salade d'endives <b>Bio</b> 	Salade de riz à la niçoise	Concombre vinaigrette	Betteraves cuites vinaigrette
<b>Plat</b>	Roussette à la crème dail 	Saucisses chipolatas	Colin pané maison 	Rôti de veau à la sauge	Colombo de dinde 
<b>Accompagnement</b>	Gnocchis	Purée de patate douce	Chou-fleur béchamel	Haricots verts <b>Bio</b> 	Lentilles corail
<b>Produit laitier</b>	Comté	Mimolette	Fromage blanc aux fruits	Demi-chèvre	Faisselle
<b>Dessert</b>	Compote de pêche	Pruneaux au sirop	Kiwi	Riz au lait à la cannelle	Banane
Semaine 12	lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	mercredi 20 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
<b>Entrée</b>	Tomate vinaigrette au basilic	Feuilleté hotdog (à la volaille)	Melon jaune	Salade de haricots verts	Bouillon pâtes alphabet
<b>Plat</b>	Tajine d'agneau aux abricots	Omelette aux oignons 	Emincés de dinde à la moutarde 	Rôti de porc sauce crème aux poivrons 	Cabillaud au beurre blanc 
<b>Accompagnement</b>	Semoule <b>Bio</b> 	Julienne de légumes	Petits pois	Pommes de terre vapeur	Carottes persillées
<b>Produit laitier</b>	Gouda	Yaourt arôme	Rouy	Fromage blanc <b>Bio</b> 	Montboissé
<b>Dessert</b>	Crème dessert vanille	Orange	Tarte au chocolat	Pommes	Banane
Semaine 13	lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	mercredi 27 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
<b>Entrée</b>	Tarte à l'oignon	Salade de haricots rouges, maïs et salade verte	Carottes râpées à l'orange	Salade de chou-fleur au curry	Salade batavia vinaigrette
<b>Plat</b>	Filet de merlu sauce oseille	Cuisse de poulet aux herbes 	Rosbif 	Penne au saumon	Sauté de porc à la coriandre 
<b>Accompagnement</b>	Haricots beurre	Courgettes	Frites		Quinoa <b>Bio</b> 
<b>Produit laitier</b>	Yaourt aux fruits	Coulommiers	Edam	Petit suisse nature <b>Bio</b> 	Emmental
<b>Dessert</b>	Poire	Ananas frais	Cocktail de fruits au sirop	Kiwi	Compote pomme abricot

La composition des menus est susceptible d'être modifiée. Merci de votre Compréhension.

Conformément au règlement CE n°1169/2011, les menus peuvent contenir les 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : céréales contenant du gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, lait, fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l, lupin, mollusques