












lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Pennes au beurre Rond des Duc Flan nappé caramel</p>	<p>Potage Paupiette de veau dijonnaise Haricots beurre ail et persil Fromage frais Madeleine fourrée</p>	<p><b>MENU BIO</b> </p> <p>Salade de betteraves BIO Sauté de veau BIO médina Purée de pommes de terre BIO Gouda BIO Fruit de saison BIO*</p> 	<p>Salade YamYam Sauté de volaille au miel Gratin Dauphinois Cantadou Crème onctueuse à la vanille</p>
<p>lundi 18 mars 2019</p> <p><b>MENU BIO</b> </p> <p>Salade de maïs BIO Parmentier Boulettes de bœuf BIO au fromage Choux-fleurs BIO safranés Coulommiers BIO Fruit de saison BIO*</p> 	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Tomate à la mozzarella Tortelloni tricolore à la viande sauce basilic Yaourt Mousse au chocolat</p> 	<p><b>MENU PRINTEMPS</b></p> <p>Salade saveur Filet de poulet printanier Poêlée campagnarde Yaourt aromatisé Tarte aux pommes</p>	<p>Carottes et navets râpés  Calamar à la romaine sauce tartare Pommes à l'anglaise Vache qui rit Compote</p>
<p>lundi 25 mars 2019</p> <p>Oeuf dur mayonnaise maison  Escalope viennoise - Citron Frites Fromage frais Fruit de saison*</p>	<p> Pommes de terre au paprika, thon et olives noires Daube de bœuf aux oignons Cordiale de légumes au jus Pointe de Brie Fruit de saison*</p> 	<p><b>MENU PLAISIR ET BIO</b> </p> <p>Salade verte BIO Pâtes BIO à la bolognaise BIO  Camembert BIO Compote BIO</p>	<p>Salade de tomates Saumonette sauce citron ciboulette Pommes noisette Fromage blanc Quatre-quart et Crème anglaise</p>

\* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Produit nouveau



Produit BIO