





lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
<p>MENU PLAISIR ET BIO</p> <p>Chou blanc BIO vinaigrette Lasagne BIO Yaourt aromatisé BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>Carottes râpées Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille Frites Chantaillou Flan nappé</p>	<p>Haricots verts à l'échalote Jambonneau sauce fromagère S/P: Emincé de volaille au thym Coquillettes Pointe de Brie Brownie</p>	<p>Accra Poisson pané - Citron Duo de carottes et pommes de terre Yaourt Compote</p>
			
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
<p>Betteraves vinaigrette Rôti de porc sauce chorizo S/P: Marengo de volaille Semoule Camembert Fruit de saison*</p>	<p>MENU BIO ET VEGETAL</p> <p>Salade de maïs BIO Nugget's de pois chiche BIO poivrons et cumin sauce tomate Haricots verts BIO au jus Fromage BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>MENU INDIEN</p> <p>Râpé de chou blanc madras (chou blanc râpé, ananas, mayonnaise) Chicken tikka masala (médailillon de poulet à la cardamome, cannelle, gingembre, ail, cumin, pimant, paprika, lait de coco et coulis de tomate) Dhal (purée de lentilles) Croq'lait calcium Rocher coco</p>	<p>Pâtes au pesto Dos de colin sauce nantua Gratin de choux-fleurs Rondelé Fruit de saison*</p>
			
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
<p>Pomme de terre, tomate et œuf vinaigrette Jambon grill sauce persillade S/P: Emincé de volaille rôti au jus Petits pois au jus Gouda Liégeois vanille</p>	<p>MENU BIO</p> <p>Carottes BIO râpées vinaigrette Steak haché BIO à la tomate Purée de pommes de terre BIO Fromage frais fruité BIO Fruit de saison BIO*</p>	<p>Concombre bulgare Couscous (merguez et boulette de bœuf) Semoule Yaourt Fruit de saison*</p>	<p>Riz au thon Beignets de calamar sauce tartare Purée de potiron maison Fromage blanc Moelleux citron</p>
			
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
<p>MENU BIO</p> <p>Taboulé BIO Emincé de volaille BIO sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts BIO ail et persil Yaourt nature BIO + Sucre Fruit de saison BIO*</p>	<p>Salade printanière (tomate, maïs, concombre, radis, vinaigrette) Paupiette de veau à l'estragon Pommes vapeur Chantaillou Crème dessert</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Hachis parmentier au potiron maison Petit suisse nature Fruit de saison*</p>	<p>Pommes de terre, tomate et œuf mayonnaise Dos de colin meunière - citron Riz Fondu président Eclair au chocolat</p>
			

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison



Produit nouveau