
































lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018
Salade de betteraves Escalope de cordon bleu - Ketchup  Pâtes BIO au beurre Fraidou Fruit de saison*	MENU PLAISIR Salade de tomates Steak haché maître d'hôtel Pommes noisettes  Pointe de Brie Compote BIO 	Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux oignons  Brocolis BIO au persil Fromage blanc Fruit de saison*	 Carottes râpées maison Haché de cabillaud provençale  Riz BIO safrané Joli pré double crème Pâtisserie sèche
lundi 12 mars 2018  Salade de pâtes au basilic Emincés de poulet façon grand-mère  Carottes BIO béchamel Mi-chèvre Fruit de saison*	mardi 13 mars 2018  1/2 Pamplemousse - Sucre Grignotte de porc prvençale Haricots verts BIO ail et persil Fromage frais Gaufre au sucre	jeudi 15 mars 2018 MENU PLAISIR Salade verte BIO   Hachis Parmentier crécy maison Vache Picon Crème dessert 	vendredi 16 mars 2018  Salade de semoule BIO  Colin gratiné au fromage Beignets de chou fleur Brique de vache Fruit de saison*
lundi 19 mars 2018  Salade de maïs parmentier Croc œuf jambon de dinde  Brocolis BIO Coulommiers Fruit de saison* 	mardi 20 mars 2018 Radis - Beurre Paupiette de veau sauce moutarde Pâtes BIO à la tomate  Fromage frais fruité Compote	jeudi 22 mars 2018 MENU CHINOIS Salade de soja frais et carottes  Brochette de Yakitori Riz BIO aux petits pois  Yaourt brassé Cocktail de fruits exotique 	vendredi 23 mars 2018  Salade verte BIO Dos de colin sauce corail Pommes campagnardes au parika Petit Tourtain Flan nappé caramel
lundi 26 mars 2018  Salade Transalpine  Emincés de volaille BIO à la zingara Haricots verts provençale Le Vosgien Fruit de saison*	mardi 27 mars 2018 MENU PLAISIR Salade iceberg Lasagne bolognaise  Camembert BIO Mousse au chocolat 	jeudi 29 mars 2018 MENU DE PAQUES  Œuf dur BIO mayonnaise maison  Navarin d'agneau Légumes navarin (navets, carottes, petits pois) Yaourt aromatisé Pâtisserie de Pâques Confiserie 	vendredi 30 mars 2018  Salade de riz BIO façon Niçoise  Colin pané - Citron Epinards à la crème Double crème Fruit de saison*

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison

Produit nouveau



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit BIO