



Lundi 2 Mars 2020	Mardi 3 Mars 2020	Jeudi 5 Mars 2020	Vendredi 6 Mars 2020
<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Potage Lasagne Yaourt aromatisé Fruit de saison*</p>	<p>Carottes râpées Salade de soja Saucisse de Toulouse S/P: Saucisse de volaille Frites Gouda Flan nappé caramel</p> 	<p>Taboulé Emincé de volaille au thym Coquillettes au beurre Pointe de Brie Vache Gros Jean Brownie</p>	<p>Accra Poisson pané - Citron Duo de carottes et pommes de terre Emmental Compote Bi-fruits</p>
Lundi 9 Mars 2020	Mardi 10 Mars 2020	Jeudi 12 Mars 2020	Vendredi 13 Mars 2020
<p>Potage Rôti de porc sauce chorizo S/P: Marengo de volaille Semoule Edam Fruit de saison*</p>	<p>Crêpe au fromage Cordon bleu - Ketchup Haricots beurre au jus Fraidou Saint Paulin Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU INDIEN</b></p> <p>Salade verte Chiken tikka masala (médaille de poulet à la cardamome, cannelle, gingembre, ail, cumin, piment, 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 Vache qui rit 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>Carottes râpées vinaigrette Steak haché à la tomate Pommes rissolées Fromage frais sucré Fruit de saison*</p>	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Concombre bulgare Couscous (merguez et boulette de bœuf) Semoule Brique de vache Compote</p>	<p>Potage Beignets de calamar sauce tartare Macaronis au fromage Yaourt nature + Sucre Moelleux citron</p>
Lundi 23 Mars 2020	Mardi 24 Mars 2020	Jeudi 26 Mars 2020	Vendredi 27 Mars 2020
<p>Taboulé Sauté de porc sauce moutarde à l'ancienne S/P: Emincé de volaille sauce moutarde à l'ancienne Haricots verts ail et persil Mimolette Six de Savoie Fruit de saison*</p>	<p>Salade printanière (tomate, maïs, concombre, radis, vinaigrette) Paupiette de veau à l'estragon Pommes vapeur Chantailou Cantadou Crème dessert vanille</p> 	<p><b>MENU PLAISIR</b></p> <p>Saucisson à l'ail - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Emincé de volaille à la crème Semoule Carré de l'Est Fruit de saison*</p>	<p>Potage Dos de colin meunière - citron Riz Fromage frais nature + Sucre Gâteau d'anniversaire</p>

\* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison  
Produit nouveau

