lundi 2 mars 2020	mardi 3 mars 2020	mercredi 4 mars 2020	jeudi 5 mars 2020	vendredi 6 mars 2020
MENU PLAISIB Boulgour provençal Lasagne Six de Savoie Fruit de saison*	**MENU VEGETARIEN** Carottes BIO râpées Steak de blé, tomate et mozzarella Courgettes à l'ail Chantaillou Fruit de saison*	Potage Brandade de poisson Saint Nectaire Liégeois vanille	Taboulé Emincé de volaille au thym Coquillettes Yaourt Fruit de saison*	Blé aux petits légumes Omelette aux herbes Duo de carottes et pommes de terre Emmental Compote
		Lait / Céréales / Fruit		
lundi 9 mars 2020	mardi 10 mars 2020	mercredi 11 mars 2020	jeudi 12 mars 2020	vendredi 13 mars 2020
Betteraves vinaigrette Marengo de volaille Semoule Camembert Fruit de saison*	**MENU VEGETARIEN** Œuf dur - Mayonnaise Nugget's de blé - Ketchup Haricots beurre au jus Saint Paulin Ananas au sirop	Rillette - Cornichon S/P: Pâté de volaille - Cornichon Bœuf bourguignon Printanière de légumes au jus Tome noire Mousse au chocolat	**MENU INDIEN** Râpé de chou blanc BIO madras (chou blanc râpé, ananas, mayonnaise) Chiken tikka masala (médaillon de poulet à la cardamome, cannelle, gingembre, ail, cumin, pimant, paprika, lait de coco et coulis de tomate) Dhal (purée de lentilles) Fromage frais Rocher coco	Salade de tomates Saucisse grillée S/P: Dos de colin sauce nantua Purée de pommes de terre Yaourt Fruit de saison*
		Pain / Gelée de groseille / Fruit		
lundi 16 mars 2020	mardi 17 mars 2020	mercredi 18 mars 2020	jeudi 19 mars 2020	vendredi 20 mars 2020
MENU VEGETARIEN Salade de lentilles BIO Aiguillettes de blé et carotte panées - Ketchup Frites Vache picon Fruit de saison*	Carottes râpées vinaigrette Bœuf braisé à la tomate Poêlée campagnarde Chantaillou Crème dessert praliné	Salami - Cornichon S/P: Pâté de volaille Rôti de dinde sauce provençale Ratatouille Tartare Compote de pêche	Concombre bulgare Couscous (merguez et boulette de bœuf) Semoule Brique de vache Cocktail de fruits au sirop	Riz au thon Beignets de calamar sauce tartare Macaronis au fromage Coulommiers Fruit de saison*
		Lait / Céréales / Fruit		
lundi 23 mars 2020	mardi 24 mars 2020	mercredi 25 mars 2020	jeudi 26 mars 2020	vendredi 27 mars 2020
Taboulé Merguez Boulgour pilaf Mimolette Fromage blanc aux fruits	Salade printanière (tomate, maïs, concombre, radis, vinaigrette) Marmitte de la mer Blé BIO Yaourt Fruit de saison*	Emincé de choux bicolores Paleron de bœuf sauce tomate Salsifis et carottes Saint Paulin Compote	**MENU VEGETARIEN** Salade de tomates Omelette Purée de potiron maison Petit suisse nature + Sucre Fruit de saison*	Potage Sauté de bœuf aux oignons Riz Yaourt Eclair au chocolat
		Fruit / Brownie / Yaourt		

* Produit de Saison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Recette traditionnelle comme à la maison

Produit nouveau