



MENU DU MOIS DE MARS 2018

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
26/02/18 au 02/03/18	endive/ ananas/pomme blanquette de dinde coquillettes cantal chocolat liégeois	laitue aux lardons colin sauce citron riz pilaf camembert salade de fruits	salade verte emmental escalope de porc grillée épinards à la crème petits suisses kiwi	pizza fromage daube de bœuf jardinière de légumes entremet vanille orange	concombre au fromage blanc colombo d'agneau flageolets emmental banane
Goûter	pain// chocolat	brioche / confiture	compote/ biscuit	yaourt à boire/ gressin	lait/ biscuit
05/03/18 au 09/03/18	carottes râpées cote de porc blé à la tomate/basilic tomme des Pyrénées poire au sirop	mâche jambon/croutons gratin d'œufs béchamel brocolis yaourt nature sucré tarte aux fruits	salade de riz et maïs moussaka salade mimolette pomme	potage de légumes poulet au citron pomme de terre boulangère st nectaire kiwi	jambon blanc filet de poisson meunière semoule composée fromage blanc poire
Goûter	pain au lait /chocolat	pain/ fromage	croissant/ fruit	pain/ confiture	fruit/ biscuit
12/03/18 au 16/03/18	salade fraîcheur chipolatas haricots beurre comté ananas au sirop	taboulé d'hiver émincé de dinde à la tomate carottes braisées brie pomme	salade niçoise longe de porc rôtie penne entremet vanille mirabelles au sirop	piémontaise indienne filet de poisson à la ciboulette poêlée de légumes gouda semoule au lait	potage julienne d'arblay pot au feu salade verte camembert crème dessert caramel
Goûter	lait/ biscuit	quatre quart/ jus de fruit	gaufre/compte	jus de fruit/ biscuit	pain/ confiture
19/03/18 au 23/03/18	Théo et maxime	céleri aux noix filet de poisson provençale riz créole yaourt aux fruits pêche au sirop	laitue à l'emmental blanquette de veau haricots blancs fromage à tartiner pomme au four	crêpe au jambon hachis Parmentier salade cantal orange	radis beurre omelette nature flan de légumes petits suisses éclair au chocolat
	carottes râpées cuisse de poulet haricots verts, patates gruyère pomme bio				
Goûter	jus de fruit/gressin				
Goûter					

Le Chef vous propose des



...ainsi que des menus équilibrés...

Crudités	Viandes	Féculents
Légumes	Poisson	Produits sucrés
Fruits	Produits laitiers	Matière grasse