

Menu du 26 février au 01 mars



	Lundi 26 février	Mardi 27 février	Jeudi 29 février	Vendredi 01 mars
Entrée	Salade de lentilles	Macédoine de légumes mayonnaise	Salade verte	Salade de riz tomates olives et maïs
Plat principal	Feuilleté fromage Carottes à la crème	Filet de poisson sauce provençale Boulgour aux légumes	Pâtes carbonara	Poulet au four Haricots verts
Fromage / laitage	Yaourt nature	Cantadou	Fromage à la coupe	Fromage
Dessert	Biscuit	Mousse au chocolat	Compote	fruit

Menu du 04 au 08 mars



	Lundi 04 mars	Mardi 05 mars	Jeudi 07 mars	Vendredi 08 mars
Entrée	Salade de pâtes	Carottes râpées	Céleri rémoulade moutarde ancienne	Crêpe au fromage
Plat principal	Filet de poisson meunière Gratin de potiron	Saucisse de l'Aveyron Purée	Blanquette de volaille Riz	Œuf florentine Épinard haché en béchamel
Fromage / laitage	Cotentin	Yaourt nature	St moret	Fromage blanc
Dessert	Compote	Fruit	Fruit	Donuts au sucre

Menu du 11 au 15 mars



	Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Entrée	Salade de concombre vinaigrette	Betteraves en salade	Soupe de saison	Salade coleslaw
Plat principal	Burger de veau Flageolets	Colombo de poulet Pâtes	Boulettes végétales Haricots blancs à la tomate	Hamburger Pommes de terre sautées
Fromage / laitage	Fromage blanc	Fromage à la coupe	Vache qui rit	Yaourt nature
Dessert	Crème de marron	Fruit	Liégeois chocolat	Brownies

Menu du 18 au 22 mars



	Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Entrée	Pâté de campagne	Salade de brocolis	Demi-pamplemousse	Taboulé
Plat principal	Escalope de dinde Chou-fleur	Omelette au fromage Petit-pois à la française	Gardianne de taureau Pommes de terre vapeur	Dos de colin Poêlée verdurette
Fromage / laitage	St moret	Fromage à la coupe	Kiri	Yaourt nature
Dessert	Flan à la vanille	Eclair au chocolat	Compote	Fruit