



Mars



	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
4	Radis au sel Rôti de veau, épaule au jus Petit pois à l'étuvée Fromage Compote de pomme et vanille	5	Blé, maïs, tomate et surimi Boulettes de bœuf Coquille au beurre Yaourt Fruit de saison	7	Œuf et mayonnaise Croque fromage Julienne de légumes Fromage Fromage blanc	8	Potage de légumes Saucisse de volaille et merguez grillée Duo semoule et légumes Fromage Fruit de saison
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
11	Betterave à la sauce vinaigrette Côte de porc grillée Haricots vert au beurre Fromage Beignet aux pommes	12	Pâté en croute de volaille Fish and chips de colin Frites Yaourt Fruit de saison	14	Potage tomate et vermicelle Pâné de fromage et à la dinde Salade Batavia Fromage Fruit de saison	15	Pizza royale Rôti de bœuf au jus Coquille au beurre Fromage Fruit de saison
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
18	Endives au thon Émincé de kebab Penne bio au beurre Fromage Fruit de saison	19	Feuilleté Dubarry Filet de saumon sauce au beurre blanc Épinards à la crème Fromage Roulé à la fraise	21	Carottes rapées à la sauce vinaigrette Curry de légumes à l'indienne Fromage Compote de pomme et vanille	22	Rosette au beurre Lasagne au bœuf Salade Batavia Fromage Yaourt aux fruits
	Lundi		Mardi		Jeudi		Vendredi
25	Taboulé maison Émincé de bœuf mariné Kentucky Riz au beurre Fromage blanc Fruit de saison	26	Radis et beurre Palette à la diable cuite Haricots vert bio Fromage Crème dessert	28	Macédoine de légumes à la sauce vinaigrette Tortilla pomme de terre et à l'oignon Pommes de terre sautées Fromage Fruit de saison	29	Salade de Batavia aux croutons Pépité de colin aux trois céréales Chou fleur au beurre Fromage Flan gourmand

Les menus sont susceptibles d'être modifiés

M, A, R, C, H

Pictogramme commercial					
	Recette bio		Fait maison		Recette régionale
	Label Rouge		Sans gluten		Nouvelle recette
	France		Origine		Vegetarien
	Viande bovine française		Produit MSC		Volaille française
	Bleu blanc coeur				