




























Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars	  Salade de haricots verts Croque-monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison	  Chou-fleur vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Riz Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Raviolis sauce tomate Haricots verts Emmental râpé Compote sans sucre ajouté	 Salade de pdt Steak haché de bœuf Duo carottes et panais Yaourt Compote de fruits	  Pâtes, maïs et tomates Colin sauce beurre blanc Epinards à la crème Fromage Petits suisses aux fruits
	Lundi	Mardi - Carnaval gourmand	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 9 au 13 mars	 Salade de perle Sauté de bœuf Brocolis Yaourt Fruit de saison		 Concombre vinaigrette Filet de volaille Pommes vapeurs Fromage Pudding aux pépites de chocolat	  Salade de pâtes Poisson sauce poivron Patates douce Fromage Fruit de saison	 Chou blanc mimosa Galette complète au poireaux Fromage Moelleux au citron
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
Semaine du 16 au 20 mars	 Potage de légumes Bolognaise Pâtes Fromage Fruit de saison	 Salade de crudités Pilons de poulet aux herbes Petits pois Fromage Crème chocolat	 Epinards à la crème / purée pdt Fromage Orange	 Œuf dur mayonnaise Quiche aux légumes Salade Yaourt Fruit de saison	 Céleri rémoulade Poisson pané Purée pdt Fromage Cake pépite chocolat
	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi – Repas végétarien
Semaine du 23 au 27 mars	 Carottes rapé Sauté de bœuf Blé Fromage Fruit de saison	 Betterave Filet de colin sauce hollandaise Riz Fromage Mousse au chocolat	Endive vinaigrette Jambon Brocolis Fromage Compote	  Chou blanc râpé Cuisse de poulet Haricots verts Fromage Flan pâtissier	 Potage aux lentilles Gratin courgettes Semoule Fromage Fruit de saison

Légende :

Label Rouge 
Produit BIO 

Pêche durable MSC 
Viandes d'origine France 

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis