



	DU 4 AU 8 MARS	qualité	DU 11 AU 15 MARS	qualité	DU 18 AU 22 MARS	qualité	DU 25 AU 29 MARS	qualité
LUNDI	Potage de légumes Omelette aux pommes de terre Haricots verts Mimolette Compote de pomme	  L&B	Bouillon vermicelle Roti de porc au thym Lentilles paysannes Gouda Crème dessert	 	Salade fromagère Chipolatas Chou fleur persillées Les fripons Pâtisserie du chef	  	Lentilles en salade Curry de dinde Carottes vichy Entremet Biscuit	 
MARDI	Salade Mêlée Cassoulet Petit Cotentin Fruit frais de saison	  	Œufs durs mimosas Poisson du jour Purée de brocolis Camembert Fruit frais de saison	  	Potage de légumes Steak haché frais Frites Emmental Salade de fruits frais	   	Pâté de campagne Poisson du jour Blé pilaf Brie Fruit frais de saison	  
JEUDI	Salade de chou Poisson du jour Riz pilaf Brie Fruit frais de saison	 			Betteraves en salade Lasagnes bolognaise Salade verte Bûche mi chèvre Fruit frais de saison	  	Batavia au maïs Poulet rôti Jardinières de légumes Camembert Pâtisserie du chef	 
VENDREDI	Salade d'endives aux pommes Sauté de bœuf Pâtes au beurre Fromage blanc Barre bretonne	 	Carottes à l'orange Tajine de volaille et sa semoule Tomme blanche Fruit frais de saison	  	Céleri rémoulade Poisson du jour Gratin poireaux pommes de terre Mimolette Yaourt aux fruits	   	Salade coleslaw Sauté de veau Torsades Edam Fruit frais de saison	  

Menus validés par Virginie MOCORREA - Diététicienne -  
Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"

ORIGINE DES PRODUITS

BLEU BLANC CŒUR



FRAIS



Loire et Bretagne

L&B

FAIT MAISON

