

(sous réserve d'approvisionnement)

En Mars,  
Les légumes  
de saison  
sont :

Le radis

Les endives

N'oubliez pas...

Le Printemps  
le 20 Mars

Et toujours notre  
Menu Couleur ...

Le Menu NOIR  
le 29 Mars

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
<b>SEMAINE DU 05 AU 09</b>				
<b>SEMAINE DU 12 AU 16</b>	Coleslaw Céleri rémoulade Jambon braisé (végé : poisson pané) Petits pois Crème Anglaise Biscuit	Betteraves vinaigrette Macédoine Spaghettis à (végé : omelette/pâtes) la bolognaise Emmental Fruit	Radis / beurre Tomates vinaigrette Poulet rôti au thym (végé : filet de poisson sce basilic) Frites Yaourt nature Compote	Salade d'endives et maïs Salade verte Quenelles de brochet sauce safran Haricots verts St Paulin Tarte aux pommes
<b>SEMAINE DU 19 AU 23</b>	Carottes râpées Salade verte Sauté de porc (végé : dos de colin en sce) Purée Brie à la coupe Abricots au sirop	Crêpe au fromage Bœuf braisé (végé : omelette) Flan de brocolis Petit suisse aromatisé Fruit AB (Issu de L'Agriculture Biologique)	Salade verte 1/2 pamplemousse Couscous et ses (végé : filet de poisson en sce/semoule) légumes Fromage blanc nature Miel	Choux fleurs vinaigrette Salade de haricots verts Cari de poisson Riz Boursin Barre d'Ananas
<b>SEMAINE DU 26 AU 30</b>	Pizza au fromage Omelette Carottes et pdt persillées Six de Savoie Fruit	Concombres vinaigrette Tomates vinaigrette Chipolatas grillées (végé : filet de poisson en sce) Lentilles St Marcellin à la coupe Flan au caramel	<b>REPAS NOIR</b> Salade verte aux olives noires Bœuf gardian (végé : quenelle sce nantua) Mélange de riz sauvage Tomme noire Tarte au chocolat	Salade de pommes de terre Taboulé Poisson pané/citron Gratin de courgettes Carré frais Fruit