

(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
SEMAINE DU 05 AU 09				
SEMAINE DU 12 AU 16	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
SEMAINE DU 19 AU 23	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
SEMAINE DU 26 AU 30	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	REPAS NOIR <i>Salade verte aux olives noires</i> <i>Bœuf gardian</i> (végé : quenelle sce nantua) <i>Mélange de riz sauvage</i> <i>Tomme noire</i> <i>Tarte au chocolat</i>	Salade de pommes de terre Taboulé Poisson pané/citron Gratin de courgettes Carré frais Fruit