

Semaine

Semaine

Semaine

Semaine

10 **lundi 2 mars 2020**

CAROTTES RAPEES

ÉMINCÉ DE DINDE AU CURRY

RIZ PILAF

REBLOCHON

FRUIT

mardi 3 mars 2020

CELERI REMOULADE

ROTI DE PORC

HARICOTS BEURRE

YAOURT NATURE SUCRE

COMPOTE DE FRUITS

mercredi 4 mars 2020

SALADE DE LENTILLES

OMELETTE PAYSANNE

CHOU FLEUR AU BEURRE

COULOMMIER

FRUIT

jeudi 5 mars 2020

SALADE VERTE

SPAGHETTIS

BOLOGNAISE

RAPE

DANY CARAMEL

vendredi 6 mars 2020

SALADE FRAICHEUR RADIS MAIS

FILET DE LIEU À L'ANETH

POELÉE DE LÉGUMES DU CHEF

YAOURT NATURE

CREPE AU SUCRE

11 **lundi 9 mars 2020**

BETTERAVES ROUGES

JAMBON BRAISÉ SAUCE MADÈRE

PURÉE DE POMMES DE TERRE

TOMME

POMME

mardi 10 mars 2020

MACEDOINE DE LEGUMES

FILET MEUNIÈRE

BOULGOUR AUX PETITS LEGUMES

FROMAGE BLANC

KIWI

mercredi 11 mars 2020

jeudi 12 mars 2020

PIZZA AU FROMAGE

ESCALOPE VIENNOISE

ÉPINARDS AU JUS

BRIE

CREPE AU SUCRE

vendredi 13 mars 2020

SALADE DE LENTILLES

MACARONI AU BEURRE

ET SES LEGUMES

CONTE

MOUSSE AU CHOCOLAT

12 **lundi 16 mars 2020**

TABOULÉ

BOULETTE DE BŒUF AUX ÉPICES

HARICOTS BEURRE

YAOURT NATURE

CORBEILLE DE FRUITS

mardi 17 mars 2020

SALADE DE HARICOTS BLANCS

QUENELLE NATURE

CŒUR DE BLE

BUCHETTE CHEVRE PAIN DU JOUR

CREME VANILLE

mercredi 18 mars 2020

jeudi 19 mars 2020

SALADES MÊLÉES

GRATIN DE POISSONS

RIZ PILAF

FROMAGE TERROIR

CRÈME CARAMEL

vendredi 20 mars 2020

FEUILLETE AU FROMAGE

ESTOUFFADE DE BŒUF

EPINARDS A LA CREME

PLATEAU DE FROMAGES

POIRE DE SAVOIE

13 **lundi 23 mars 2020**

RADIS & BEURRE

PAUPIETTE DE VEAU

QUINOA

FROMAGE DE BREBIS

COMPOTE POMME

mardi 24 mars 2020

SALADE DE PATES

EMINCE DE VOLAILLE

HARICOTS PLATS

REBLOCHON

ECLAIR AU CHOCOLAT

mercredi 25 mars 2020

jeudi 26 mars 2020

PIÉMONTAISE

SEMOULE COUSCOUS

POELLEE MINSTRONE + POIS CHICHES

BRIE

BANANE

vendredi 27 mars 2020

SALADE VERTE

CHIPOLATAS GRILLES AUX HERBES

FRITES

TOMME DE SAVOIE

FRUIT



Menu BIO



POISSON FRAIS



PRODUIT LOCAL



Menu végétarien

Dans le cadre du règlement d'information aux consommateurs CE N°1169/2011, nous vous informons que les repas servis peuvent contenir les allergènes suivants : céréales (gluten), lupin, sésame, œuf, crustacé, arachide, soja, lait, céleri, moutarde, sulfites. Les viandes bovines sont d'origines européenne



)

|