

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

CRÈME 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

ÉPINARDS À LA CRÈME

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 PÂTES

ÉMINCÉ DE VOLAILLE

HARICOTS PLATS

REBLOCHON

ECLAIR AU CHOCOLAT



**mercredi 25 mars 2020**

**jeudi 26 mars 2020**

PIÉMONTAISE

SEMOULE COUSCOUS

POELÉE MINISTRONE + 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





)

|