

lun 02 mars	mar 03 mars	Menu végétarien	ven 06 mars
 Carottes râpées	 Céleri rémoulade	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise œuf dur
 Lasagnes bolognaises	Poulet rôti	Omelette aux fines herbes	Poisson pané
Salade verte	Pommes rissolées	Salade verte	Ratatouille
Yaourt nature sucré	 Brie	 Bûche mi-chèvre 	Carré d'as ail & fines herbes
 Fruit 	Flan nappé caramel	Compote	Flan pâtissier 
lun 09 mars	Menu végétarien	MENU INDIEN 	ven 13 mars
Salade de pâtes au surimi (pâtes, tomate, surimi râpé, julienne de carottes, courgettes, céleri, mayonnaise)	Taboulé	 Râpé de chou blanc madras (ananas, mayonnaise)	Terrine de légumes
Rôti de porc	 Chili végétarien (riz, haricots rouges, maïs, sauce tomate)	Poulet tika massala	Dos de colin sauce nantua
Gratin de chou-fleur	Yaourt aromatisé	Dhal (purée de lentilles)	Pâtes
 Carré de ligueil 	Madeleine	Edam 	Petit moulé
 Fruit		 Gâteau coco	Liégeois vanille
lun 16 mars	Menu végétarien	jeu 19 mars	ven 20 mars
Betteraves vinaigrette	 Carottes râpées	Salade de riz, tomate, œuf, maïs	Piémontaise au poulet
Couscous	Œufs florentines (Œufs durs sur lit d'épinards béchamel)	Jambon grill	Beignets de calamars
 Gouda	Petit suisse nature sucré	Haricots verts	Carottes persillées
Compote	 Fruit 	 Camembert	Pavé 1/2 sel
		 Gâteau au yaourt	Crème dessert chocolat
lun 23 mars	Menu végétarien	jeu 26 mars	ven 27 mars
Chou-fleur vinaigrette	Haricots verts vinaigrette	Friand au fromage	 Coleslaw vinaigrette
Sauté de porc au curry	Couscous végétarien (semoule, pois chiche, légumes couscous)	Hachis parmentier	Dos de colin meunière
Riz		Yaourt nature sucré	Epinards béchamel
 Mimolette	Chantailou	Yaourt nature sucré	 Tomme pyennées
 Fruit 	Mousse chocolat	Galette bretonne	Donuts

-  **CRUDITÉS**
-  **DESSERTS MAISON**
-  **NOUVEAUTÉS**
-  **FROMAGES A LA COUPE**
-  **PRODUITS LOCAUX**


Toutes nos viandes entières de bœuf et de volaille sont françaises



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.