

LUNDI 13/03

SALADE VERTE AUX RAISINS SECS
 SALADE DE MAIS ET THON
 SALADE COLESLAW
 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
 SAUTE DE BŒUF BOURGUIGNON
 LIEU SAUCE BORDELAISE
 SPIRALE FUSILLI AU BEURRE
 PANAI AU JUS
 FROMAGE CAMEMBERT
 YAOURT NATURE SUCRE BIO
 YAOURT A LA VANILLE BIO
 YAOURT AROMATISE FRAMBOISE BIO
 CLÉMENTINES

MARDI 14/03

PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
 CONCOMBRE A LA CRÈME
 CÉLERI, MIMOLETTE ET JAMBON
 SALADE VERTE AUX CREVETTES
 CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO
 FRICASSÉ DE DINDE SAUCE FORESTIÈRE
 ÉGLEFIN SAUCE DIEPPOISE
 BLÉ AUX PETITS LÉGUMES
 JEUNES CAROTTES PERSILLÉES
 FROMAGE SAINT ALBRAY
 YAOURT NATURE SUCRE BIO
 YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ
 MUFFIN CHOCOLAT
 MUFFIN NATURE
 KIWI

MERCREDI 15/03

SALADE VERTE MIMOSAS
 CAROTTES RÂPÉES A LA VINAIGRETTE
 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
 SAUTE DE PORC AU CIDRE ET MOUTARDE A L'ANCIENNE
 FILET DE TRUITE SAUCE CRÈME DE FENOUIL
 BOULGOUR ET QUINOA AUX PETITS LÉGUMES
 PURÉE DE BROCOLIS
 YAOURT NATURE SUCRE BIO
 YAOURT A LA VANILLE BIO
 YAOURT AROMATISE FRAMBOISE BIO
 FROMAGE AIL ET FINES HERBES
 BANANE
 ORANGE

JEUDI 16/03

MÉLANGE 5 CÉRÉALES ET LENTILLES DU BERRY
 SALADE ESPAGNOLE
 SALADE DE PERLES MARINES
 PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
 PAELLA VÉGÉTARIENNE
 PAELLA AU POULET
 PAELLA DE LA MER
 HARICOTS PLATS D'ESPAGNE A LA FONDUE D'OIGNONS
 FROMAGE BABYBEL ROUGE
 YAOURT NATURE SUCRE BIO
 YAOURT BRASSÉ AROMATISÉ
 CRÈME BRÛLÉE
 CRÈME DESSERT A LA VANILLE
 COCKTAIL DE FRUITS

VENDREDI 17/03

PAMPLEMOUSSE ET SUCRE
 ROSETTE DE LYON
 MUSEAU A LA LYONNAISE
 SALADE VERTE ET BETTERAVES CUITES
 CUISSE DE POULET RÔTIES
 MERLU SAUCE HOLLANDAISE
 FRITES
 FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS PERSILLES
 FROMAGE EMMENTAL
 YAOURT NATURE SUCRE BIO
 YAOURT A LA VANILLE BIO
 YAOURT AROMATISE FRAMBOISE BIO
 POMME JAUNE DE SAISON
 POMME BI-COLORE DE SAISON