



lundi 23 février	mardi 24 février	mercredi 25 février	jeudi 26 février	vendredi 27 février
Friand au fromage Bolognaise au boeuf Pennes BIO Compote de pommes BIO du chef	Repas Végétarien Macédoine mimosa Dahl de lentilles corail BIO au lait de coco Riz créole Mimolette		Velouté de butternut Sauté de poulet Brocolis Fruit de saison	Salade de pommes de terre aux herbes Beignets de calamar Epinards à la crème Liégeois au chocolat
lundi 2 mars	mardi 3 mars	mercredi 4 mars	jeudi 5 mars	vendredi 6 mars
Betteraves BIO, vinaigrette Boulettes à l'agneau, sauce Napolitaine Semoule BIO Fruit de saison	Chiffonnade de salade verte BIO aux croûtons Sauté de porc au caramel Petits pois et carottes Fruit de saison		Velouté aux choux-fleurs Fish and chips de colin MSC, sauce tartare Frites fraîches Flan nappé caramel	Repas Végétarien Carottes râpées au citron Lasagnes à l'égréné de pois BIO, tomates et mozzarella Salade verte Yaourt nature BIO
lundi 9 mars	mardi 10 mars	mercredi 11 mars	jeudi 12 mars	vendredi 13 mars
Crêpe au fromage Cordon bleu de dinde, sauce Napolitaine Haricots verts à l'ail Fruit de saison	Repas Végétarien Potage des grands champs Chili sin carne pois BIO Riz créole Tomme noire		Macédoine de légumes, sauce fromage blanc ciboulette Sauté de porc BBC au caramel Chou fleur gratiné Duo de crème desserts	Oeuf dur mayonnaise Mac'and' cheese BIO Salade verte, vinaigrette balsamique Fruit de saison
lundi 16 mars	mardi 17 mars	mercredi 18 mars	jeudi 19 mars	vendredi 20 mars
Betteraves BIO, vinaigrette à la pomme Chipolatas aux herbes Lentilles vertes BIO Fruit de saison	Céleri rave BIO, sauce rémoulade Boulettes au boeuf à l'orientale Purée de carottes BIO Gouda		Repas Végétarien Potage de légumes Bolognaise de pois BIO Torsade BIO Yaourt nature BIO	Saucisson à l'ail, cornichons Filet de colin MSC, sauce à la crème Fondue d'épinards à l'ail Cake pépites choco
Produit bio	Produit local	Repas Végétarien	Produit labellisé	Élaboré par le chef

Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France



lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
Macédoine de légumes, sauce mayonnaise Pilon de poulet façon Marbella aux abricots secs Frites Fruit de saison	Repas Végétarien Potage de légumes Curry de pois chiches et beurre de cacahuète Semoule BIO Fromage blanc à la cassonnade		Carottes râpées BIO Rôti de porc Haricots verts BIO à l'ail Brie	Chou blanc aux pommes, sauce coleslaw Parmentier de colin MSC Salade verte, vinaigrette Fruit de saison
lundi 30 mars	mardi 31 mars	mercredi 1 avril	jeudi 2 avril	vendredi 3 avril
Crêpe au fromage Jambon braisé Carottes façon Vichy Fruit de saison #REF!	Repas Végétarien Radis, beurre Boulettes de blé à la tomate et au basilic Semoule BIO Liégeois à la vanille		Carottes râpées, vinaigrette aux échalotes Lasagnes bolognaise Salade verte, vinaigrette Fruit de saison	Chiffonnade de salade verte et croûtons Colin MSC façon meunière Pommes de terres persillées Compote pomme poire
lundi 6 avril	mardi 7 avril	mercredi 8 avril	jeudi 9 avril	vendredi 10 avril
Vacances Scolaires	Vacances Scolaires		Vacances Scolaires	Vacances Scolaires
lundi 13 avril	mardi 14 avril	mercredi 15 avril	jeudi 16 avril	vendredi 17 avril
Vacances Scolaires	Vacances Scolaires		Vacances Scolaires	Vacances Scolaires
Produit bio	Produit local	Repas Végétarien	Produit labellisé	Élaboré par le chef

Toutes nos viandes de boeuf, volaille et porc sont Origine France