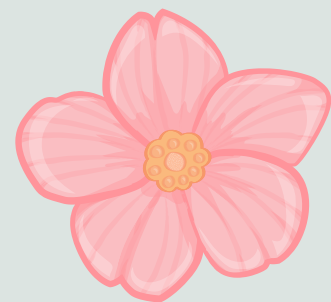




LUNDI

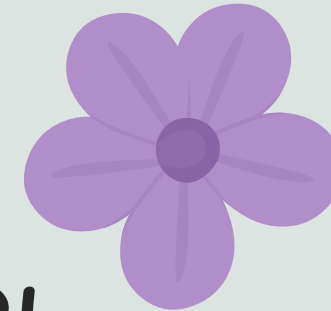


MARDI

MENUS



JEUDI



VENDREDI

DU 2 MARS
AU 6 MARS

Salade de boulgour
Sauté de porc
Gratin de courge
Fromage
Fruit



Choux rouge / Pomme
Blanquette de veau
Riz
Yaourt
Compote

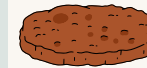


MERCREDI



Salade d'endives
Poisson pané
Haricots verts
Yaourt
Compote

Salade de mâche
Noix croûtons
Ecrasé de pommes de terre
Steak haché
Fromage et fruit



DU 09 MARS
AU 13 MARS

Salade de riz / maïs
Boules de boeufs
Epinards
Crème dessert
Gâteau



Betterave rouge
Petit salé aux lentilles
Fromage
Compote



Saucisson beurre
Quenelles sauce blanche
Carottes persillées
Fruit



Salade verte
Cordon bleu
Gratin de pâtes
Crème chocolat
Fruit



DU 16 MARS
AU 20 MARS

Velouté de butternut
Bourguignon
Polenta
Fromage
Fruit



Pâté croûte
Emincé de dinde
Haricots beurre
Yaourt
Fruit



Salade de pâtes
Oeufs durs
Brocolis
P'tit Suisse
Fruit



Carottes rappées céleri
Blanquette de poisson
Frites
Yaourt
Compote



DU 23 MARS
AU 27 MARS

Betterave rouge Surimi Maïs
Boules de boeufs
Petits pois
Fromage
Beignet



Salade de chou-fleur
Quenelles sauce tomate
Haricots beurre
Fromage
Fruit



Salade de lentilles
Emincé de volaille
Carottes persillées crème
Yaourt
Fruit



Salade d'endive
Gratin de pâtes au thon
Yaourt
Compote



DU 30 MARS
AU 03 AVRIL



Carottes rappées
Saucisson à cuire
Haricots plats
Yaourt
Compote



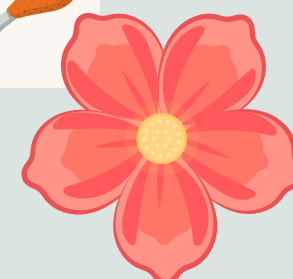
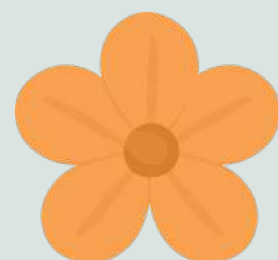
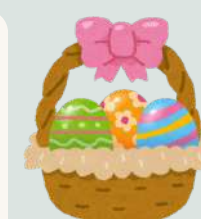
Salade de mâche
Steak haché
Coco blanc sauce tomate
Fromage
Compote



Pâté croute
Dos de cabillaud
Jardinière de légumes
Fromage
Fruit



Radis
Pilon de poulet
Frites
Fromage
Gâteau



Viandes fournies par Jérôme CONTION ou le GAEC de l'Orme

Les menus peuvent être adaptés en fonction des aléas d'approvisionnement en circuit court, afin de tenir compte des disponibilités réelles des producteurs locaux et de préserver l'équilibre du coût du repas.