

# Mars 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p><b>Du 26 au 30</b></p> <p>Trio de crudités vinaigrette (carottes jaune et orange/maïs) Cordon bleu Lentilles Fromy Liégeois vanille</p>	<p>Crêpe au fromage Sauté de bœuf au curry Chou-fleur Petit suisse au fruit Fruit de saison</p>		<p>Salade chou chou (chou rouge et blanc sauce enrobante) Boulette de soja sauce tomates Courgettes Yaourt aromatisé Fibustier chocolat</p>	<p>Betterave mimosa Spaghettis au saumon Montboissier Fruit de saison</p>
<p><b>du 02 au 06</b></p> <p>FERIE</p>	<p>Salade exotique Brandade de poisson Emmental Fruit de saison</p>		<p>Pâté de foie et cornichons Cordon bleu Haricots beurre Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>	<p>Salade verte Hoki sauce curry Julienne de légumes au parfum du jardin Cotentin Tarte normande</p>
<p><b>du 09 au 13</b></p> <p>Concombre vinaigrette Boulettes de bœuf au jus Boulgour Fromy Ananas au sirop</p>	<p><b>MENU ALTERNATIF</b> Friand au fromage Nuggets de blé Courgettes au parfum du jardin Yaourt aromatisé Fruit de saison</p>		<p><b>MENU DE PAQUES</b> Tartichoumade (tranche de pain cœur d'artichaut, fromage blanc, jus de citron, huile d'olive basilic) Petits pois sauce miel orange Gâteau pépète de chocolat Friandise</p>	<p>Macédoine mayonnaise Filet de limande meunière Blettes en gratin Fromage blanc et sucre Fruit de saison</p>
<p><b>Du 16 au 20</b></p> <p>Tomate vinaigrette Sauté de bœuf sauce hongroise Chou fleur persillé Emmental Gélatiné nappé caramel</p>	<p>Pizza au fromage Colin brésilienne Pâte mûle provençal Petit suisse sucré Fruit de saison</p>		<p>Mélange de crudités Steak haché et ketchup Farfalles safranées et râpé Croclait Compote de pommes</p>	<p>Carottes râpées Couscous merguez Yaourt nature sucré Fruit de saison</p>

Produits issus de l'Agriculture Biologique

Produits fait maison