

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>10 mars MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Betteraves  / vinaigrette</p> <p>Omelette, blé  et ratatouille</p> <p>Yaourt  sucré</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : cake rocher pépites chocolat, yaourt aromatisé, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p>11 mars </p> <p>Velouté de courgette à la crème philadelphia </p> <p>Sauté de bœuf  au paprika et haricots verts</p> <p>Fromage frais à la vanille</p> <p>Gâteau roulé à la fraise</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + pâte à tartiner, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>12 mars </p> <p>Asperges/ vinaigrette</p> <p>Cabillaud  , sauce citron, chou-fleur  à la crème et pomme de terre </p> <p>Coulommiers</p> <p>Liégeois parfum chocolat</p> <p>---</p> <p>• Goûter : brioche nature, yaourt à boire, fruit frais de saison</p>	<p>13 mars</p> <p>Palets fromagers à l'emmental</p> <p>Rôti de porc  / sauce moutarde, petits pois et carottes </p> <p>Petit suisse au fruit </p> <p>Fruit frais  </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + beurre, fromage frais + sucre, spécialité pomme framboise</p>	<p>14 mars </p> <p>Macédoine de légumes mayonnaise</p> <p>Émincé de volaille à l'orientale et riz pilaff </p> <p>Gouda</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : céréale, lait, compote pomme/ banane</p>
<p>17 mars</p> <p>Pâté de foie et cornichon</p> <p>Tarte au fromage de chèvre, courgettes  persillées et pomme de terre</p> <p>Yaourt  à la vanille</p> <p>Pêche au sirop </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + miel, lait nature, fruit frais </p>	<p>18 mars </p> <p>Taboulé de semoule </p> <p>Sauté de poulet  sauce garam masala et poêlée de légumes</p> <p>Cantal </p> <p>Mousse au chocolat</p> <p>---</p> <p>• Goûter : barre marbré, crème dessert au caramel, fruit frais de saison</p>	<p>19 mars</p> <p>Laitue/ vinaigrette balsamique</p> <p>Rôti de bœuf  , sauce poivre et coquillettes </p> <p>Camembert</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + barre chocolat, yaourt aromatisé, jus multi-fruits</p>	<p>20 mars </p> <p>Carottes râpées  au citron</p> <p>Pavé de colin d'Alaska  sauce créole, mélange de céréales (blé, soja, avoine, orge et seigle)</p> <p>Velouté aux fruits mixés</p> <p>Madeleine nature</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain au chocolat, yaourt nature + sucre, fruit frais de saison</p>	<p>21 mars MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Velouté de légumes variés </p> <p>Tortelloni ricotta épinards, sauce crème basilic et emmental râpé</p> <p>Fromage frais nature + sucre</p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, laitage, jus d'orange 100% pur jus</p>
<p>24 mars </p> <p>Salade de pommes de terre et cube mimolette/ vinaigrette</p> <p>Ailerons de poulet à la mexicaine et haricots beurre  / échalotes</p> <p>Yaourt nature + sucre</p> <p>Fruit frais de saison </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, lait chocolaté, compote de pomme</p>	<p>25 mars </p> <p>Salade verte</p> <p>Parmentier de bœuf </p> <p>Petit suisse au fruit </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pompon saveur chocolat, liégeois vanille, jus de pomme 100% pur jus</p>	<p>26 mars</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Sauté de porc  sauce charcutière et lentilles vertes </p> <p>Carré de l'est </p> <p>Crème dessert vanille</p> <p>---</p> <p>• Goûter : céréales, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>27 mars MENU VÉGÉTARIEN </p> <p>Velouté poireaux/ pommes de terre </p> <p>Chili sin carne et riz </p> <p>Pont l'Evêque </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : mœlleux fourré à la fraise, fromage blanc + sucres, jus d'orange 100% pur jus</p>	<p>28 mars</p> <p>Salade d'endive et maïs/ vinaigrette</p> <p>Colin d'Alaska  pané et citron, chou-fleur  en gratin et pommes de terre</p> <p>Mini babybel</p> <p>Gâteau au chocolat/ crème anglaise</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + beurre, laitage, compote pomme/ poire </p>
<p>31 mars</p> <p>Velouté de légumes  </p> <p>Saucisses de volaille  rôties, carottes  persillées et pâtes</p> <p>Edam </p> <p>Fruit frais de saison</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + barre chocolat, petit fromage frais sucré, jus de pomme 100% pur jus </p>	<p>1^{er} avril </p> <p>Pamplemousse rose + sucre</p> <p>Boulettes d'agneau/ jus au thym et flageolets à la tomate</p> <p>Fromage à tartiner nature </p> <p>Éclair parfum chocolat</p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain au lait, lait nature, fruit frais de saison</p>	<p>2 avril </p> <p>Salade verte</p> <p>Cheeseburger  et frites/ ketchup</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Cookie</p> <p>---</p> <p>• Goûter : mœlleux fourré abricot, yaourt nature + sucre, jus multi-fruits </p>	<p>3 avril </p> <p>Œufs durs mayonnaise</p> <p>Pavé de saumon/ crème d'aneth et boulgour </p> <p>Saint nectaire </p> <p>Crème dessert praliné</p> <p>---</p> <p>• Goûter : croissant, laitage, fruit frais de saison </p>	<p>4 avril MENU VÉGÉTARIEN</p> <p>Carottes râpées </p> <p>Nem's de légumes et riz  cantonnais (œuf, petits pois)</p> <p>Yaourt aux fruits</p> <p>Fruit frais de saison </p> <p>---</p> <p>• Goûter : pain + confiture, petit suisse au fruit , spécialité pomme cassis</p>

Tous nos potages et purées sont faits maison. Les menus sont donnés à titre indicatif mais peuvent être modifiés pour des raisons techniques.