

# MENUS TRADITIONNELS DU 24 AU 28 FÉVRIER

## LUNDI

- SALADE DE TOMATES À L'EMMENATL
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

## MARDI

- CRÈME DE POTIRON
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

## MERCREDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- FISH AND CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE AU CHOCOLAT MAISON

## JEUDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- BLÉ À LA TOMATE
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

## VENDREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 3 AU 7 MARS

### LUNDI

- TOAST AU FROMAGE ET FINES HERBES
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMME DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- SALADE DE HARICOLTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- PATES BOULES BOEUF FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

### MERCREDI

- RIZ AU TOMATES ET MOZZARELLA
- SAUTÉ DE PORC
- FLAGEOLETS
- YAOURT BIO
- DONUT AU SUCRE

### JEUDI

- TABOULÉ MAISON
- OMELETTE NATURE
- CAROTTES PERSILLÉES
- BLEU
- TARTE AUX POMMES

### VENDREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- DOS DE COLIN À LA PROVENÇALE
- RIZ PILAF
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 10 AU 14 MARS

### LUNDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- ÉCHINE DE PORC BRAISÉE
- PETITS POIS AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

### MARDI

- MACÉDOINE DE LÉGUMES SAUCE VINAIGRETTE
- LASAGNES AU BOEUF
- COULOMMIERS
- MADELEINE "ATELIER"

### MERCREDI

- SALADE COLESLAW
- SOT L'Y LAISSE SAUCE CHAMPIGNONS
- HARICOTS BEURRE AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÊPE AU SUCRE

### JEUDI

- BETTERAVE VINAIGRETTE MAISON
- QUENELLE NATURE SAUCE AUREORE
- CAROTTES PERSILLÉES
- EMMENTAL
- FLAN NAPPÉ CARAMEL

### VENDREDI

- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- BROCHETTE DE POISSON BLANC PANÉ
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 17 AU 21 MARS

### LUNDI

- POTAGE DE POTIRON
- TORTELLI FROMAGE FRAIS CIBOULETTE
- SALADE BATAVIA
- YAOURT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

### MARDI

- PIZZA AU FROMAGE
- ÉMINCÉ DE VEAU À LA CRÈME
- CÉLERIS BRANCHES SAUTÉS
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

### MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- RISSETTI AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FLAN AU CHOCOLAT

### JEUDI

- OEUF MAYONNAISE SUR LIT DE SALADE
- MERLU ET SA SAUCE CITRON MAISON
- CAROTTES PERSILLÉES
- BÛCHE PILAT
- MADELEINE "ATELIER"

### VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- BOULES DE BOEUF À LA SAUCE TOMATE
- PÂTES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**

# MENUS TRADITIONNELS

## DU 24 AU 28 MARS

### LUNDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU DE VOLAILLE
- DUO DE PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- TARTE AU CITRON

### MARDI

- SALADE COLESLAW
- SAUCISSE DE FRANCFORT
- PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON
- P'TIT LOUIS NATURE
- SALADE DE FRUITS

### MERCREDI

- SALADE DE PERLES FAÇON TABOULÉ
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- CAKE MARBRÉ MAISON

### JEUDI

- HARICOTS VERTS SAUCE VINAIGRETTE
- FILET MIGNON DE PORC AUX OLIVES
- POMMES DE TERRE GRENAILLE ORIGINE
- CHÈVRE BÛCHE
- COMPOTE DE POMMES ALLÉGÉE

### VENDREDI

- POTAGE POIREAUX POMMES DE TERRE
- SPAGHETTIS SAUCE AU BLEU
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

**Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits**