

MENUS TRADITIONNELS

DU 2 AU 6 MARS

LUNDI

- VELOUTÉ DE BOLETS
- TORTELLONI RICOTTA ÉPINARDS
- SALADE BATAVIA
- YAOUT BIO
- COMPOTE POMME POIRE

MARDI

- MOUSSE DE BETTERAVE
- PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES
- PURÉE DE PATATES DOUCES
- POMMES DE TERRE AU FROMAGE
- EMMENTAL
- FRUIT DE SAISON

MERCREDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- STEAK HACHÉ GRILLÉ
- COQUILLETES AU BEURRE
- YAOURT BIO
- CRÈME AU CHOCOLAT BIO

JEUDI

- PIZZA AU FROMAGE
- MERLU SAUCE CITRON MAISON
- BROCOLIS PERSILLÉS
- BÛCHE PILAT
- BANANE AU COULIS DE CHOCOLAT

VENDREDI

- BATAVIA SAUCE VINAIGRETTE
- CHUNKS DE FILETS DE POULET SAUCE TOMATE
- CÉRÉALES GOURMANDES BIO
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 9 AU 13 MARS



LUNDI

- BATAVIA AUCE VINAIGRETTE
- CORDON BLEU VOLAILLE
- DUO PÂTES ET PETITS LÉGUMES
- YAOURT BIO
- MARS GLACÉ



MARDI

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



MERCREDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- DOS DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE
- GRATIN DE CHOU FLEUR
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT



JEUDI

- NEMS AU POULET
- ÉMINCÉ DE BOEUF AUX OIGNONS
- POÊLÉE ASIATIQUE
- CHÈVRE BÛCHE
- LITCHIS ANANAS SÉSAME



VENDREDI

- LENTILLES VINAIGRETTE
- SPAGHETTIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON



Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 16 AU 20 MARS

LUNDI

- SALADE VERTE AU MAÏS
- GNOCCHIS AU FROMAGE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- PANIER FEUILLETÉ AU CHÈVRE
- TOMATES FARCIES
- RIZ PILAF
- CROC LAIT CARRÉ BIO
- CRÈME DESSERT VANILLE

MERCREDI

- SALADE COMPOSÉE À L'EMMENTAL
- FISH & CHIPS DE COLIN
- COURGETTES BIO CRÈME D'AIL
- YAOURT BIO
- MOUSSE CHOCOLAT AU LAIT

JEUDI

- VELOUTÉ DE CAROTTES
- AIGUILLETES DE POULET POÊLÉES
- MÉLANGE AUX 3 CÉRÉALES
- BRIE
- FRUIT DE SAISON

VENDREDI

- SALADE RISETTI BASILIC
- JAMBON GRILLÉ
- BROCOLIS PERSILLÉS
- YAOURT BIO
- GAUFRE LIÉGEOISE NATURE

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits

MENUS TRADITIONNELS

DU 23 AU 27 MARS

LUNDI

- TERRINE DE LÉGUMES
MAYONNAISE
- RÔTI DE DINDE
- ROSTI POMMES DE TERRE
- YAOURT BIO
- FRUIT DE SAISON

MARDI

- SALADE DE HARICOTS VERTS
- SPAGHETTIS BOLOGNAISE
FROMAGE RÂPÉ
- KIRI
- COMPOTE POMME BANANE

MERCREDI

- RIZ THON POIVRON TOMATES
OLIVES
- SAUTÉ DE PORC
- CRÈME DE LENTILLES CORAIL
- YAOURT BIO
- FLAN PÂTISSIER

JEUDI

- CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE
- RATATOUILLE MAISON
- POMMES DE TERRE RISSOLÉES
- GOUDA
- TARTE AUX ABRICOTS

VENDREDI

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

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits