






























lundi 5 mars 2018	mardi 6 mars 2018	mercredi 7 mars 2018	jeudi 8 mars 2018	vendredi 9 mars 2018
Potage Escalope de cordon bleu - Ketchup Pâtes au beurre Fraidou Fruit de saison*	MENU PLAISIR  Salade de tomates Steak haché maître d'hôtel Pommes noisettes Pointe de Brie Compote 	 Emincés de chou blanc aux raisins secs et maïs Filet de poulet à la Napolitaine Petits pois Coq Rouge Fruit de saison*	 Feuilleté au fromage Sauté de bœuf aux oignons Brocolis au jus de légumes Fromage blanc Fruit de saison*	 Carottes râpées maison Haché de cabillaud provençale Riz safrané Joli pré double crème Pâtisserie sèche
Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits	Roulé confiture / Yaourt / Fruit / Eau	Pain / Beurre / Jus de fruits / Yaourt	Lait / Céréales / Compote	Pain / Barre de chocolat / Fruit / Eau
lundi 12 mars 2018	mardi 13 mars 2018	mercredi 14 mars 2018	jeudi 15 mars 2018	vendredi 16 mars 2018
 Salade de pâtes au basilic Emincés de poulet façon grand-mère Duo de courgettes béchamel Mi-chèvre Fruit de saison*	Potage Grignotte de porc provençale S/P: Burger de veau sauce champignons Haricots verts ail et persil Fromage frais Gaufre au sucre	 Salade Arlequin  Blanquette de la mer côte d'opale Boullgour Croclait calcium Fruit de saison*	MENU PLAISIR  Salade verte BIO  Hachis Parmentier crécy maison Vache Picon Crème dessert vanille 	Taboulé à la menthe  Colin gratiné au fromage Beignets de chou fleur Brique de vache Fruit de saison*
Madeline / Lait / Compote	Pain / Barre de chocolat / Fruit / Eau	Pain / Gelée de groseille / Jus de fruits	Brownies / Yaourt / Fruit / Eau	Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits
lundi 19 mars 2018	mardi 20 mars 2018	mercredi 21 mars 2018	jeudi 22 mars 2018	vendredi 23 mars 2018
 Salade de maïs parmentier Croc œuf jambon de dinde Cordiale de légumes Coulommiers Fruit de saison* 	Potage Paupiette de veau sauce moutarde Pâtes à la tomate Fromage frais fruité Compote	Salade de pomme de terre m  naise au thon  Paleron de bœuf aux échalotes Purée de Potiron Le Carré Fruit de saison* 	MENU CHINOIS Salade de soja frais et carottes  Brochette de Yakitori  Riz BIO aux petits pois  Yaourt brassé Cocktail de fruits exotique	Salade iceberg Saumon sauce corail Pommes campagnardes au paprika Petit Tourtain Flan nappé caramel
Pain / Beurre / Compote / Eau	Pain / St Môret / Fruit / Eau	Marbé au chocolat / Lait / Compote	Lait / Céréales / Fruit	Pain / Pâte à tartiner / Fruit / Eau
lundi 26 mars 2018	mardi 27 mars 2018	mercredi 28 mars 2018	jeudi 29 mars 2018	vendredi 30 mars 2018
Salade Transalpine  Aiguillettes de volaille à la zingara Haricots verts provençale Le Vosgien Fruit de saison*	MENU PLAISIR  Salade iceberg Lasagne bolognaise Vache qui rit Mousse au chocolat 	Potage Mijoté de bœuf RAV aux olives   Gratin Dauphinois Tome Py Fruit de saison* 	MENU DE PAQUES Œuf dur mayonnaise maison  Navarin d'agneau  Légumes navarin et Pomme de terre (navets, carottes, courgettes, céleri) Yaourt aromatisé Pâtisserie de Pâques Confiserie	 Salade de riz façon Niçoise Colin pané - Citron Epinards à la crème Double crème Fruit de saison*
Pain au chocolat / Fromage blanc / Jus de fruits	Pain / Confiture d'abricot / Fruit / Eau	Jus de fruit / Brownie / Yaourt	Pain / Six de Savoie / Fruit / Eau	Moelleux chocolat / Lait / Compote

* Produit de Saison

Recette traditionnelle comme à la maison



RAV: Bœuf Race à Viande



Produit nouveau

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produits BIO