



DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 02/03 AU 06/03	brocolis vinaigrette escalope de veau boulgour fromage yaourt	Salade de pâtes poisson purée de potimarron châtaignes fruit	potage émincé de porc pomme de terre fromage rose des sables	Menu végétarien salade de lentilles oeufs épinards yaourt gâteau au chocolat
DU 09/03 AU 13/03	potage poulet haricots verts fromage yaourt	champignons à la grecque rôti de boeuf pomme noisette yaourt fruit	salade d'emmentale paëlla de la mer fromage blanc confiture fruit	sardine à la tomate croque-monsieur salade yaourt fruit
DU 16/03 AU 20/03	salade de quinoa porc au saté petit pois carottes fromage yaourt	saint patrick brocolis pie de boeuf épinards kiwi	friand aux fromage brandade salade petit suisse fruit	potage poulet curry coco riz cantonnais fromage compote
DU 23/03 AU 28/03	betterave saucisse lentilles fromage tiramisu speculoos	salade de chèvre et miel poulet purée de maïs et pop-corn yaourt fruit	potage émincé de boeuf écrasé de patate douce fromage fruit	MARS BLEU oeufs bleu poisson sauce au bleu pâtes bleues panna cotta au schtroumph
DU 30/03 AU 03/04	potage rôti de veau gratin de choux fleur fromage fruit	salade de coeurs de palmier moules frites yaourt	menu végétarien feuilleté épinard chèvre couscous de légumes fromage riz au lait au chocolat	salade du pêcheur poulet brocolis rôti fromage blanc fruit

DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Légende				
	PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts			AB : Produits issus de l'agriculture biologique
				FM : Fait maison, quand Camille nous propose ses délicieuses recettes pour le grand plaisir de nos petits !
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				