



Parmi les fruits disponibles cette saison : Pomme, Banane, Poire, Kiwi, Ananas

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	
Semaine du 04 au 08 Mars 2019	Pomme de terre ciboulette 		Concombre sauce bulgare 	Menu classe CE2 M. Artaud	Terrine de volaille	
	Steak Haché	Pâtes au saumon 	Hachis parmentier 		Salade verte 	Marmite de poisson crème safranée 
	Haricots verts Persillés				Couscous au poulet 	Riz pilaf
	Fromage	Crème au chocolat	Fromage		Kiri	Fromage
	Fruit frais	Beignet	Fruit frais		Clémentine	Flan patissier
Semaine du 11 au 15 Mars 2019	Saucisson sec cornichons	Céleri rémoulade 		Menu classe CE2 M. Artaud	Carottes rapées 	
	Sauté de bœuf provençale 	Ravioles aux 4 fromages	Croque monsieur 		Salade mozzarella	Medaillon de colin citronné
	Haricots beurre				Fajitas au bœuf	Semoule BIO 
	Yaourt sucré	Petits suisse aux fruits	Fromage blanc			Fromage
	Fruit frais	Compote	Gateau aux fruits		Mousse au chocolat 	Liégeois au chocolat
Semaine du 18 au 22 Mars 2019	Concombres vinaigrette 	Menu classe CE2 M. Artaud		Salade Coleslaw 	Paté de campagne	
	Jambonneau / Dinde		Rosette	Tortilla au poulet 	Tagliatelles BIO à la bolognaise 	Pavé de colin à la bordelaise
	Lentilles BIO cuisinées 		Pâtes BIO au thon 			Riz pilaf
	Yaourt aromatisé 		Camembert BIO 	Fromage	Fromage frais	Fromage blanc
	Feuilleté aux pommes		Yaourt aux fruits	Fondant au chocolat	Fruit frais	Fruit frais
Semaine du 25 au 29 Mars 2019	Radis au beurre 	Carottes rapées 		Menu classe CE2 M. Artaud	Quiche tomate / chèvre	
	Nuggets de poulet	Omelette au fromage 	Pizza reine		Salade verte, noix et croutons 	Filet de hoki pané
	Printanière de légumes	Pommes dauphines	Mesclun 		Steak haché, potates et haricots verts	Petits pois/ carottes
	Fromage	Entremet flan 	Crème dessert vanille		Tome	Fromage blanc
	Tarte aux fruits	Biscuit	Quatre quart 		Crêpe et pâte à tartiner BIO 	Compote