















# MENUS MARS

LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENREDI 10 MARS
<b>BETTERAVES VINAIGRETTE</b> <b>PILONS DE POULET</b> <b>PÂTES BIO</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>COMPOTE</b>	 <b>TABOULE A L'ORIENTALE</b> <b>STEAK HACHE</b> <b>BROCOLIS</b> <b>FROMAGE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	<b>SALADE VERTE</b> <b>PIZZA 4 FROMAGE</b>  <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>QUATRE QUART AUX FRUITS</b>	<b>SOUPE DE LEGUMES</b> <b>NUGGETS DE POULET</b> <b>GRATIN DE CHOUX FLEURS</b> <b>FROMAGE</b> <b>TARTE AUX POMMES</b>	<b>MACEDOINE DE LEGUMES</b> <b>PORTION DE COLIN SAUCE HOLLANDAIS</b> <b>RIZ PILAF</b> <b>YAOURT AUX FRUITS</b>
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENREDI 17 MARS
<b>POMELOS</b> <b>OMELETTE BIO AU FROMAGE</b> <b>HARICOTS VERTS BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>BEIGNET AUX POMMES</b>	 <b>CELERI REMOULADE</b> <b>STEACK VEGETAL</b> <b>DUO DE CAROTTES</b> <b>FROMAGE</b> <b>YAOURT AUX FRUITS BIO</b>	 <b>SALADE VERTE BIO</b> <b>PEPITES DE COLIN AUX EPINARDS</b> <b>PUREE DE LENTILLES CORAIL</b> <b>FROMAGE FRAIS</b> <b>FONDANT AU CHOCOLAT</b>	 <b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> <b>SAUTE DE VOLAILLE MADRAS</b> <b>MELANGE CEREALES</b>  <b>CREME GLACEE</b>	<b>ROSETTE</b> <b>FISH &amp; CHIPS SAUCE TARTARE</b> <b>POMMES VAPEUR BIO</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>FRUIT FRAIS</b>
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENREDI 24 MARS
 <b>SALADE VERTE BIO</b> <b>CORDON BLEU DE POULET</b> <b>COURGETTES SAUTEES</b> <b>FROMAGE BLANC BIO</b> <b>COMPOTE</b>	 <b>RÔTI DE BŒUF SAUCE TARTARE</b> <b>PÂTES PETIT EPEAUTRE BIO</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>DONUT</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	 <b>CAROTTES RAPEES BIO VINAIGRETTE</b> <b>OMELETTE AUX HERBES</b> <b>PUREE DE POMMES DE TERRE</b> <b>CREME DESSERT</b>	 <b>SAUTE DE VEAU MARENGO</b> <b>POMMES DE TERRE VAPEUR BIO</b> <b>FROMAGE</b> <b>BISCUIT</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	 <b>PATE DE CAMPAGNE</b> <b>PAVE DE COLIN SAUCE BORDELAISE</b> <b>HARICOTS BEURRE</b> <b>FROMAGE</b> <b>LIEGEOIS AU CHOCOLAT</b>
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENREDI 31 MARS
<b>ŒUF MAYONNAISE</b> <b>BOULETTES DE BŒUF</b> <b>POMMES CAMPAGNARDES</b> <b>BROWNIE</b> <b>FRUIT FRAIS</b>	 <b>SAUMON A LA CREME</b> <b>TAGLIATELLES BIO</b> <b>FROMAGE RAPE</b> <b>SALADE VERTE</b> <b>YAOURT SUCRE</b>	 <b>CONCOMBRES VINAIGRETTE</b> <b>GRATIN DE POMME DE TERRE RACLETTE</b> <b>JAMBON / DINDE</b> <b>COMPOTE</b> <b>BISCUIT</b>	 <b>COUSCOUS/ POULET/ MERGUEZ</b> <b>SEMOULE BIO</b> <b>FROMAGE</b>  <b>COKTAIL DE FRUITS</b>	<b>SOUPE AUX LEGUMES</b> <b>TOMATO FISH</b> <b>RIZ/ COURGETTES</b>  <b>CHOUX A LA CREME</b>



Les menus ont une valeur indicative, ils pourront être modifiés en fonction des contraintes d'approvisionnement.

Nos produits sont souvent :

- Issus de circuits courts



- Fait maison



- Issus de l'agriculture biologique



Ils peuvent également être :

- Surgelés



mais nos produits surgelés sont bruts et retravaillés sur place



1