

	Du 6 mars au 10 mars	Du 13 mars au 17 mars	Du 20 mars au 24 mars	Du 27 mars au 31 mars
Lundi	<ul style="list-style-type: none"> Soupe de légumes Gratin coquillettes BIO au poisson MSC (plat complet) Edam à la coupe Kiwi 	<ul style="list-style-type: none"> Salade haricots verts vinaigrette mimosa Beaufilet de colin sauce aïoli Ebly au beurre Gouda à la coupe Pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Acras de morue Rosbeef marengo Carottes Petit nova BIO aromatisé Poire 	<ul style="list-style-type: none"> Bettrave cuite vinaigrette Longe de porc à la Dijonnaise/ <i>Grignottes de poulet</i> Lentilles BIO LOCAL Bûche de chèvre à la coupe Kiwi
Mardi	<ul style="list-style-type: none"> Carottes rapées Roulé au fromage Haricots verts en persillade Croqlait BIO Flan vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé à base de semoule BIO Nuggest's de poulet Gratin de brocoli Fromage Blanc Cocktails de fruits au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Salade multi-feuille Poulet tandoori Potato Wedges Yaourt nature fermier Désiris Ananas au sirop 	<ul style="list-style-type: none"> Crêpe au fromage Filet de colin MSC à la normande Haricot beurre Samos Compote aux fruits rouges maison (pommes BIO)
Jeudi	<ul style="list-style-type: none"> Salade fraîcheur Emincé de dinde au parika Semoule Petit suisse aromatisé Compote de fruits maison à base de pommes BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Bettraves cuites BIO à la vinaigrette Sauce italienne à l'égréné végétal BIO Riz BIO Petit suisse BIO nature Banane BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Brocolis sauce tartare Boulettes végétales BIO sauce ketchup Macaronis Saint-môret Pomme 	<ul style="list-style-type: none"> Taboulé Omelette basquaise Petits pois au jus Fromage blanc Banane BIO
Vendredi	<ul style="list-style-type: none"> Choux rouge maïs Rôti de porc sauce charcutière/ <i>escalope viennoise</i> Petits pois au jus Fromage blanc Gâteau au yaourt maison à base d'œufs BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Salade coleslaw Mijotée porc façon Irish Stew / <i>Finger mozzarella</i> (plat complet) Yaourt brassé aux fruits Moelleux pommes/cannelle aux œufs BIO 	<ul style="list-style-type: none"> Salade nantaise Œufs à la crème Epinards béchamel Cantal à la coupe AOP Liégeois vanille 	<ul style="list-style-type: none"> Salade verte au surimi Boulette de bœuf Spaghettis Chanteneige Glace au pot

Légende	
	Origine de nos viandes
	Plat sans viande
	Plat avec du porc
	Plat végétarien
	Anniversaire du mois

