



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
du 4/3 au 8/3	<p>Cœur de Scarole Sauté de Bœuf aux Olives Pommes Campagnardes Salsifis Fraidou Liégeois Chocolat</p> <p><i>Végétarien : Gratin Campagnard</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Potage Cultivateur Bouchée de Blé Epinard Béchamel Pépinettes Fromage Frais aux Fruits Fruit </p>		<p>Carottes Râpées Saucisse Knack de Volaille Purée de Chou Fleur & Pomme de Terre Emmental Moelleux au Chocolat Frais</p> <p><i>Végétarien : Croque Veggie Tomate</i></p>	<p>Pâté de Foie* Coquille de la Mer <i>(moules crème julienne légumes, curry)</i> Yaourt Aromatisé Fruit </p> <p><i>Vég : Betterave / Œuf Dur Béchamel & coquillettes</i></p>
du 11/3 au 15/3	<p>LE JOUR DU </p> <p>Laitue Iceberg Vgte Terroir Egrené Végétal à la Marocaine Boulgour Tomme Blanche Compote de Pomme & Biscuit</p>	<p>Crêpe au Fromage Sauté de Dinde Vallée d'Auge Purée Potiron Céleri Carottes & Pomme de Terre Yaourt Nature & Sucre Fruit </p> <p><i>Vég : Batonnet végétarien & Ketchup</i></p>		<p>Rilette de Maquereau Tomatée Rôti de Bœuf au Jus Petits Pois Paysanne Flageolets Fromage Frais aux Fruits Fruit </p> <p><i>Vég : Concombre Maïs / Galette Espagnole</i></p>	<p>Salade Coleslaw Beaufilet de Colin & Citron Haricots Verts Ail & Persil Riz Créole Edam Clafoutis aux Poires </p> <p><i>Végétarien : Quenelle sauce Tomate</i></p>
du 18/3 au 22/3	<p>Taboulé Pavé de Merlu Sauce Rougail Epinard Béchamel Blé Fromage Frais Nature & Sucre Fruit </p> <p><i>Végétarien : Pané Mozzarella</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Céleri Rémoulade Omelette Pâte "Spirale" & Râpé Haricots Beurre à l'ail Cantal Flan Chocolat</p>		<p> Laitue Iceberg Bœuf Bourguignon Pommes Rissolées Gratin de Navets Camembert Gâteau de Savoie </p> <p><i>Vég : Pdt, Lentilles Provencale</i></p>	<p>Friand au Fromage Rôti de Dinde & Mayonnaise Carottes Braisées Haricots Blancs à la Tomate Yaourt Nature & Sucre Fruit </p> <p><i>Vég : Galette Basquaise & Mayonnaise</i></p>
du 25/3 au 29/3	<p> Betterave Vinaigrette Sauté de Porc* Bobotie Semoule Courgettes Saveur Jardin Coulommiers Fruit </p> <p><i>Végétarien : Curry de Pois Chiche</i></p>	<p>Concombre Vinaigrette Colin aux Herbes de Provence Chou Fleur Béchamel Riz de Camargue Pilaf Vache qui Rit Beignet au Chocolat</p> <p><i>Végétarien : Croq'Veggie Tomate</i></p>		<p>Carottes Râpées Vgte au Miel Nuggets de Poulet & Ketchup Haricots Verts à l'Ail & Persil Lentilles Mimolette Purée de Pomme & Biscuit</p> <p><i>Végétarien : Pané Blé Fromage Epinard</i></p>	<p>LE JOUR DU </p> <p>Œuf Dur Mayonnaise Penne Petit Pois Crème & Râpé Fromage Frais aux Fruits Fruit </p>



Origine France



Bleu Blanc Cœur



Agriculture Biologique



Local



Agriculture Raisonnée



Pêche responsable



Plat cuisiné par le chef avec sa touche de savoir-faire et une attention particulière

Avec l'astérisque sont nommés les plats contenant du porc