



	DU 12 AU 16 MARS	DU 19 AU 23 MARS	DU 26 AU 30 MARS
LUNDI	12 CREPE AUX CHAMPIGNONS POISSON PANE PETITS POIS-CAROTTES FROMAGE BLANC MADELEINE	19 SALADE MAIS-CŒUR DE PALMIER ② PAUPIETTE DE VOLAILLE COQUILLETES YAOURT	26 SALADE DE PATES ② JAMBON BRAISE COURGETTES PROVENCALES TOMME BLANCHE KIWI
MARDI	13 CONCOMBRE AUX FINES HERBES ① PALETTE DE PORC ROTIE LENTILLES SAINT NECTAIRE ORANGE ☀️	20 SALADE ALSACIENNE DOS DE LIEU COMPOTEE DE FENOUIL CAROTTES PERSILLEES (LOC) ☀️ PYRENEES BANANE	27 CELERI (BIO-L) REMOULADE ☀️ ② ESCALOPE DE DINDE AU JUS EPINARDS-POMMES DE TERRE BECHAMEL KIRI SALADE DE FRUITS
JEUDI	15 POTAGE TROIS LEGUMES (LOC) ☀️ ② SAUTE DE VEAU AU PAPRIKA SEMOULE CAMEMBERT POIRE	22 SALADE FROMAGERE ③ CASSOULET BISCUIT ROULE CONFITURE	29 SALADE DE RADIS ☀️ ② BOULETTES DE BŒUF AUX EPICES RIZ-HARICOTS ROUGES FLAN
VENREDI	16 CHOU ROUGE (LOC) ☀️ - POMME-RAISIN ② CUISSE DE POULET GRAND-MERE POMMES SAUTEES ENTREMETS PISTACHE	23 RILLETES DE SARDINES ŒUF DUR SAUCE AUREOLE CHOUX-FLEURS-POMMES DE TERRE FROMAGE AUX FINES HERBES POMME ☀️	30 CAROTTES RAPEES (LOC) ☀️ FILET DE RAIE AUX POIVRONS BOULGOUR GOUDA GLACE
	FRUIT OU LEGUME CRU	FRUIT OU LEGUME CUIT	MATIERE GRASSE
	FECULENT	PRODUIT LAITIER	VIANDE, ŒUFS, POISSON



- ① VIANDE ORIGINE NORMANDIE      (BIO-L) PRODUIT BIO ET LOCAL      ☀️ PRODUIT DE SAISON
- ② VIANDE ORIGINE FRANCE      (BIO) PRODUIT BIO
- ③ VIANDE ORIGINE FRANCE et/ou U. E.      (LOC) PRODUIT LOCAL



Les menus sont susceptibles d'être modifiés en raison d'événements indépendants de notre volonté (intempéries, livraisons,...)