

	Du 28 février au 4 mars	qualité	Du 7 au 11 mars	qualité	Du 14 au 18 mars	qualité	Du 21 au 25 mars	qualité
LUNDI	Terrine de campagne Poulet rôti Trio de légumes Fruit frais de saison	 	 Salade mimosa Pennes sauce aux fromages (emmental, cheddar, parmesan) Liégeois	 	Salade fromagère Saucisse de Toulouse Haricots blancs à la tomate Compote de pommes	 	Crêpe au fromage Sauté de dinde à la crème Carottes Vichy Yaourt "Le Péalou"	
	<i>Flan + speculoos</i>		<i>Fruit frais de saison + brioche</i>		<i>Pain + confiture Lait</i>		<i>Fruit frais de saison + brioche</i>	
MARDI	 Radis en salade Gratin de chou-fleur, pommes de terre et œufs durs Beignets	 	Rôti de bœuf Pommes sautées Gouda Fruit frais de saison	 	<i>La Bretagne</i> 		Poisson du jour au chorizo Semoule Brie Fruit frais de saison	
	<i>Pain + confiture Lait chocolaté</i>		<i>Fromage blanc + cigarette russe</i>		<i>Compote de fruits + speculoos</i>		<i>Pain + chocolat Lait</i>	
MERCREDI	Potage de légumes Longe de porc rôtie Purée de potiron Plateau de fromages Poires au caramel	 	Salade mêlée aux croûtons Escalope Viennoise Petits-pois au curry Plateau de fromages Flan pâtissier	 	Velouté de citrouille Pizza du chef Salade verte Plateau de fromages Fruit frais de saison	 	Betteraves vinaigrette Jambon grillé Ecrasé de pommes de terre Plateau de fromages Entremets	
	<i>Pain + pâte à tartiner sirop de grenadine</i>		<i>Compote + biscuit</i>		<i>Pain + pâte à tartiner sirop de fraise</i>		<i>Yaourt + barre Bretonne</i>	
JEUDI	Poisson du jour sauce citron Riz pilaf Coulommiers Fruit frais de saison	 	Céleri rave aux pommes Sauté de porc aux pruneaux Boullgour Yaourt sucré	 	Chou chinois vinaigrette Poisson du jour à l'estragon Purée de patates douces Crème aux spéculoos	 	 Batavia au maïs Tarte à la mozzarella Haricots-verts Fromage blanc au coulis	
	<i>Gâteau du chef + jus de fruits</i>		<i>Pain + chocolat noir Lait</i>		<i>Fruit frais de saison + flan</i>		<i>Pain d'épices + fruit frais</i>	
VENDREDI	Batavia raisins croustons Sauté de bœuf Carottes aux épices Yaourt à la vanille	 	Filet de poisson meunière Gratin de brocolis Camembert Pâtisserie du chef	 	 Œufs durs mimosas Haricots rouges sauce Mexicaine Riz pilaf Fruit frais de saison	 	 <i>Menu des enfants</i>	
	<i>Yaourt + barre Bretonne</i>		<i>Pain + fromage Jus de fruits</i>		<i>Brioche + lait</i>		<i>Pain + chocolat noir Lait</i>	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

Menus validés par Maylis BELANGE - Diététicienne -

ORIGINE DES PRODUITS



FAIT MAISON



FRAIS



Label rouge



RAV

Race à viande