


## Semaine 11 du 12 au 18 mars 2018

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Betteraves vinaigrette	Mousse de foie et cornichons		Potage de légumes	Concombre sauce crème
Lasagne VBF et salade verte PC	Cordon bleu sauce champignons		Jambon grillé sauce ananas	Dos de colin sauce citron
 ///	Haricots verts		Mousseline crécy (pommes de terre, carottes)	Riz
				Fromage du jour
Yaourt nature sucré	Banane		Cake aux pommes maison	Fruit frais

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers






**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

## Semaine 12 du 19 au 25 mars 2018

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Haricots verts et pommes de terre vinaigrette	Crêpe au fromage		Salade chicken (poulet, tomate, emmental)	Carottes râpées vinaigrette à l'orange 
Rôti de porc	Boulettes de bœuf VBF aux tomates et basilic		Couscous PC (merguez et médaillon de poulet)	Beignets de calamar et sauce froide aux fines herbes
Flageolets au jus	 Carottes aux épices		///	Ratatouille et pommes de terre
				Gouda
 Fruit frais	Liégeois chocolat		Compote de fruits	Roulé à la confiture

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

### PRODUIT DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 13 du 26 mars au 1er avril 2018



LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	VENDREDI 30
Salade Marco Polo (pâtes, surimi, poivrons, tomates)	Tomates vinaigrette		Potage de légumes	Salade printanière (pommes vertes, carottes, radis rondelles) vinaigrette sucrée salée
Saucisse de Toulouse	Rôti de bœuf VBF + ketchup 		Curry de volaille coco mangue	Gratiné de poisson au fromage
Mijotée de petits pois	Frites		Riz madras	Purée crocodile (épinard)
	Emmental			
Fruit frais	Crème dessert vanille		Pêche au sirop	Feuilleté poisson au chocolat

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

### PRODUIT DE SAISON

\* Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

## Semaine 14 du 02 au 08 avril 2018

Repas  
végétarien



	LUNDI 02	MARDI 03	MERCREDI 04	JEUDI 05	VENDREDI 06
		Macédoine de légumes mayonnaise		Salade de lentilles, dés de tomate et maïs vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
Lundi		Emincé de poulet sauce basquaise		Nuggets de blé	Dos de colin sauce moutarde et curry
de		Purée de pommes de terre		Ratatouille au quinoa	Coquillettes au beurre
Pâques				Mimolette	
		Compote de fruits		Brownie	Fromage blanc et coulis

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet

	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.