

Menu du 16 au 20 mars

	Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Midi	Salade de thon et maïs   	coleslaw  	Rillettes ~.~	Quiche au Maroilles   	Salade de pâtes 
	salade de tomate et surimi 	Potage de légumes  	Côtes de porc  	Salade corail ~.~	Poisson frais 
	Brochette de dinde   	Boeuf casserole à la biere  	Gratin de courges 	Tagliatelles de légumes   	Chou de bruxelles 
	Céréales gourmandes   	Brocolis  	Camembert   	Crème renversée 	Riz  
	Haricots plats ~.~	Pommes de terre vapeur ~.~	Fruits  	Fruits  	Fruits  
	Yaourt 	Cheddar  	Pâtisserie 	~.~	Yaourt 
	~.~	Fruits  	~.~	~.~	~.~
	~.~	Scones maison/marmelade 	~.~	~.~	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	~.~
Soir	Radis  	Friand  	Betteraves  	Salade de chèvre 	~.~
	Nuggets   	~.~	~.~	~.~	~.~
	Boulgour   	Poisson pané  	Blanquette de dinde  	Lasagne au boeuf 	~.~
	Fruits  	poelée rustique  	Riz  	~.~	~.~
	Yaourt 	Chanteneige  	Fruits  	Fruits  	Liégeois   
	~.~	Crème dessert chocolat  	Yaourt aux fruits  	~.~	~.~
	~.~	Fruits  	~.~	~.~	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	~.~
	~.~	~.~	~.~	~.~	~.~

 Issu de l'Agriculture Biologique  Fait maison - Recette du chef  Assemblé sur place  Produits locaux
 convient aux végétariens  viande origine france
 Anhydride sulfureux et sulfites  Arachides  Céleri  Céréales contenant du gluten  Crustacés  Fruits à coques
 Graines de sésame  Lait  Lupin  Mollusques  Moutarde  Oeufs  Poissons  Soja

