

Dicton du mois de mars : "Quand mars est ensoleillé, mai est pluvieux."



lundi 1er mars	mardi 2 mars	mercredi 3 mars	jeudi 4 mars	vendredi 5 mars
Salade verte Raviolis bolognaise + Râpé (plat complet) Compote	Taboulé (semoule) Filet de poisson meunière Gratin de chou-fleur Flan vanille		Sauté de porc au caramel Riz Saint Nectaire Fruit de saison	Crêpe au fromage Haricots verts Emmental Mousse au chocolat



## REPAS ANTILLAIS

lundi 8 mars	mardi 9 mars	mercredi 10 mars	jeudi 11 mars	vendredi 12 mars
Sauté de bœuf paprika Semoule Samos Fruit de saison	Salade de pâtes Œufs durs florentine (plat complet) Yaourt sucré artisanal		Salade de riz Haut de cuisse de poulet Petits pois aux oignons Fruit de saison	Carottes râpées à l'ananas Filet de poisson sauce curry Purée de patates douces Tarte coco

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Produits régionaux



Produits BIO



lundi 15 mars	mardi 16 mars	mercredi 17 mars	jeudi 18 mars	vendredi 19 mars
Taboulé (semoule) Rôti de porc au jus Brocolis béchamel Liégeois à la vanille	Cordon bleu de volaille Purée de potiron Saint Môret Yaourt sucré		Blanquette de veau Pommes vapeur Gouda Fruit de saison	Salade verte Tortellinis ricotta / épinards à la crème (plat complet) Compote

lundi 22 mars	mardi 23 mars	mercredi 24 mars	jeudi 25 mars	vendredi 26 mars
Salade de pommes de terre Bœuf au cumin Brunoise de carottes Crème au caramel	Betteraves vinaigrette Colombo de légumes à l'ananas Riz Fruit de saison		Pizza au fromage Escalope de dinde sauce provençale Haricots beurre Edam Kiri Fruit de saison	Brandade de poisson (plat complet) Kiri Fruit de saison