


# Menu mars 2018

	lundi	mardi	jeudi	vendredi
2 et 3 mars	<p>Bientôt le Printemps !!</p> 		Velouté de légumes Potatoes burger Salade vinaigrette Mousse au chocolat	Betteraves rouges Poisson pané Gratin de pâtes Crème aux œufs
Du 5 au 9 mars	Carottes râpées Cordon bleu Ratatouille Crème dessert	Soupe vermicelle Pot au feu et ses légumes Fromage Beignet au chocolat	Maïs et thon vinaigrette Rôti de dindonneau Carottes vichy Fromage Compote de pommes	Mousse de volaille Dos de lieu noir Purée de brocolis Fromage Salade de fruits
Du 12 au 16 mars	Velouté du soleil Quenelles de veau Blé Fromage Pâtisserie	Salade de pâtes Roti de porc Choux fleur au jus Petits suisses bio	Endives au bleu et pommes Poulet basquaise Riz Banane	Rosette Meunière de poisson Julienne de légumes Crème dessert
Du 19 au 23 mars	Salade chinoise Lasagnes bolognaise Salade Fromage Pâtisserie	Salade piémontaise Escalope de porc Haricots verts Yaourt aux fruits	Duo rémoulade Chunks de poulet panés Purée de Pomme de terre Fromage Pomme	Salade vinaigrette Pavé de colin d'Alaska à la bordelaise Epinards à la crème Mousse au chocolat
26 au 30 mars	Soupe de légumes Steak Haché Frite Fromage Compote	Concombre vinaigrette Saucisses de porc Petits pois et carottes Crème dessert	Macédoine de légumes Croissant jambon fromage Salade Sundae sauce fruits rouges	Pâté de campagne Beignets de calamar Semoule aux petits légumes Pâtisserie

Ce menu est transmis à titre indicatif, il peut varier en fonction des stocks et des livraisons

Tous nos plats préparés sont "fait maison"