





















LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS
Salade de pois chiches 	Betteraves 	Radis beurre	Pizza	Rosette
Poisson pané	Carbonade flamande 	Boulettes d'agneau 	Croq' au fromage	Sauté de dinde 
Purée de carottes  	Pommes vapeur	Semoule	Purée de patates douces 	Haricots verts
Leerdammer	Fromage	Tomme	Kiwi	Emmental
Bananes	Yaourt aux fruits	Salade de fruits		Compote et biscuit
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS
Salade orientale 	Macédoine de légumes	Salade de céréales 	Crêpes aux champignons	Carottes râpées  
Dos de colin sauce crustacés 	Crunchy de poulet	Saucisse au couteau 	Quenelles végétales à la tomate	Spaghettis à la bolognaise 
Gratin de choux-fleurs 	Pommes campagnardes	Pommes de terre sautées  	Coquillettes	
Vache qui rit	Chavroux	Cousteron <b>BIO</b>	Fromage	Crème dessert
Poire	Mousse au chocolat	Yaourt brassé	Paris Brest	

Les menus peuvent varier suivant l'approvisionnement des denrées

Menu végétarien



Fait maison



Produits locaux

**BIO**

Produits biologiques



