

















## Semaine du 10 MARS AU 14 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE ET CORNICHONS 	SALADE DE POMME DE TERRE		CELERI REMOULADE 	FRIAND FROMAGE
CORDON BLEU 	WING' S DE POULET		CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS 	POISSON PANE
HARICOTS PLAT AU BEURRE 	CAROTTES FRAICHE LOCAL 		RIZ PILAF 	CHOUX FLEURS PERSILLE
BRIE	CONTENTIN		YAOURT BIO 	TOMME BLANCHE
COMPOTE	FRUIT 		GATEAUX NOIX DE COCO MAISON 	FRUITS AUX SIROP
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 17 AU 21 MARS , le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE 		SALADE DE HARICOTS BLANC	SURIMI MAYONNAISE
PATES	SAUTE DE DINDE AU CURRY 		FILET DE POISSON FRAIS 	STEAK DE VEAU AU JUS
CARBONARA 	DE RESSINS 		CAROTTE FRAICHE 	POMME RISSOLEES
YAOURT	SEMOULE 		YAOURT BIO 	CANTAL 
FRUIT DE SAISON 	COMPOTE 		CHAUSSON AUX POMMES 	MOUSSE AU CHOCOLAT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 




## Semaine du 24 AU 28 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES 	ANIMATION ALSACIENNE  SALADE VERTE		CAROTTES RAPEES  	SALADE DE LENTILLES  
PAUPIETTE DE DINDE  	CHOUCROUTE  		POULET ROTI DES DOMBES  	QUENELLE BECHAMEL  
HARICOTS VERT			COQUILLETTE	
CAMEMBERT	PETIT SUISSE SUCRE		RONDELE  	EPINARD A LA CREME  YAOURT BIO  
CREME DESSERT	CRUMBLE POMME SPECULOOS		FRUIT  	DONUTS
Produit locaux  	Le produit maison  	La selection du chef  	Produit Bio  	Produit frais  
















## Semaine du 31 MARS AU 4 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE 	SALADE DE POMME DE TERRE		SALADE VERTE 	SALADE DE HARICOTS VERT 
EMINCE DE VOLAILLE DE LA LOIRE 	GRATIN DE POISSON 		ROTI DE PORC DE RESSINS 	CROZIFLETTE 
HARICOT BLANC A LA TOMATE	DUO DE CHOUX		PETIT POIS	
FRIPON	YAOURT		CANTAL	PETIT SUISSE
FRUIT 	GATEAU AU CHOCOLAT 		NAPPE CAMEL	COMPOTE POMME FRAIMBOISE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 7 AU 11 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE MEXICAINE MAISON 	TERRINE DE LA FERME ET CORNICHONS 		ANIMATION MEDITERRANEENE SALADE VERTE ET PAIN AU MAIS	CAROTTES RAPES FRAICHE 
BŒUF BOURGUIGNON CHAROLAIS 	CORDON BLEU		COUSCOUS 	HACHIS PARMENTIER
COQUILLETES	HARICOTS VERT PERSILLES		MERGUEZ BOULE DE BŒUF SEMOULE ET LEGUMES	MAISON 
YAOURT SUCRE 	VACHE QUI RIZ		LAITAGE	EMMENTAL
COMPOTE	LIEGEOIE		SALADE DE FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



## Semaine du 15 AVRIL AU 19 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ROSETTE CORNICHONS 	SALADE VERTE 		QUICHE POIREAU	SALADE DE HARICOTS VERT
BLANQUETTE DE VOLAILLE 	QUENELLE SAUCE TOMATE 		CHIPOLATAS DE LA FERME 	GRATIN DE PATES 
RIZ PILAF	HARICOTS PLAT 		CHOUX FLEURS PERSILLEE	AU FROMAGE
PETIT SUISSE	ST PAULIN		YAOURT DE SEVELINGE 	LAITAGE 
FRUIT DE SAISON 	ROULE CONFITURE MAISON 		BEIGNET CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAMBOISE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 