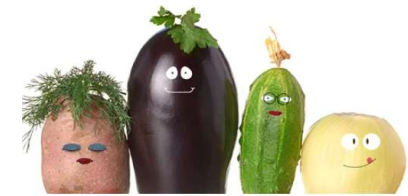


MENU DU MOIS MARS



Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
Velouté de potiron Lasagne bolognaise Yaourt aromatisé Crème dessert chocolat	 Carottes râpées Tajine de boulette de soja Semoule Carré ligueil Fruit frais	Oeuf mayonnaise Jambon blanc Lentilles Madeleine Yaourt aromatisé	Saucisson à l'ail Marmite de poisson sauce crustacé Gratin de choux fleurs Brie pointe Eclair au chocolat
Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
Salami Poulet rôti à la moutarde Haricots verts Rondelé Yaourt velouté aux fruits	Pizza au fromage Palet végétarien montagnard Printanière de légumes Camembert Mousse au chocolat	Velouté de légumes Saucisse Knack Haricots blancs à la tomate Sablé des Flandres Yaourt sucré	Salade de pâtes au pesto Dos de colin Duo de carottes et pommes de terre Cantadou Compote de pommes coing coupelle
Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
Terrine de poisson mayonnaise Paupiette de veau Petit pois Camembert Dessert lacté vanille	Carottes râpées Tandoori de volaille Brocolis Emmental Fruit frais	Salade flersoise Boulette de bœuf Frites au four Mimolette Cake chicorée pépites	 Saucisson à l'ail Poisson meunière Ratatouille / farfalles Edam Liégeois vanille
Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
Salade Basque Filet de poulet vallée d'Auge Haricots beurre Bûchette de chèvre Fruit frais	 Emincé bicolore Boulettes végétales à la tomate Semoule Galette Bretonne Yaourt sucré	Salade chef Blanquette de volaille Duo de carottes et pommes de terre Brie pointe Compote de poire	Taboulé Beignets de calamar Epinards béchamel Vache qui rit Gâteau aux pommes