



Du 02 au 06 mars

Du 09 au 13 mars

Du 16 au 20 mars

Du 23 au 27 mars

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 02 au 06 mars	Salade de betteraves Poisson pané Poêlée villageoise (chou fleur, petit pois, haricot beurre, poivron) Petit Moulé Flan à la vanille	Carottes râpées Francfort de volaille Haricots verts Fromage blanc sucré Madeleine longue	Bouillons de légumes aux vermicelles Sauté de boeuf sauce tomate et origan Julienne de légumes Camembert Banane	Salade coleslaw Gratin de pâtes, brocolis, mozzarella et cheddar - Fraidou Mousse au chocolat au lait
Du 09 au 13 mars	Boulgour, tomate et poivron Boulettes de flageolets BIO sauce tomate Ratatouille à la niçoise Tomme blanche Flan au chocolat	Chou blanc rémoulade Boeuf braisé au jus Coquillettes Yaourt aromatisé Ananas	Salade coleslaw Jambon blanc Purée au romarin Yaourt nature sucré Sablés coco	Taboulé Thon à la tomate et au basilic Carottes Petit Cotentin Compote de pommes et bananes allégée en sucre
Du 16 au 20 mars	Salade de pommes de terre aux herbes Boeuf braisé sauce tomate Légumes façon Maillot (petit pois, carotte, haricot vert) Saint môret Banane	Salade de pâtes (torti, tomate, poivron, échalote) Dés de poisson sauce normande (champignon, crème fraîche) Poêlée de légumes Pointe de Brie Flan à la vanille nappé caramel	Carottes râpées Hachis parmentier - Fraidou Orange	Concombre en rondelles Riz et légumes aux épices - Yaourt nature sucré Cake nature du chef
Du 23 au 27 mars	Salade de blé aux petits légumes Nuggets de volaille Poêlée de brocoli, tomate et champignon Yaourt aromatisé Pomme	Salade verte et croûtons Boeuf façon bourguignon (champignon, oignon, tomate, extrait de raisin rouge, persil) Jardinière de légumes Petit Cotentin Mousse au chocolat au lait	Potage cultivateur (carotte, pdt, poireau, ch fleur, céleri, HV, petits pois) Omelette fromage Penne rigate Saint Paulin Ananas	Carottes râpées BIO Parmentier de poisson à la purée de courges butternut BIO du chef - Fromage blanc BIO Purée de pommes BIO (comp sans sucre ajouté)

Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

