

9-mars	10-mars	12-mars	13-mars
Carottes râpées persillées BIO Émincé de dinde aux épices Brocolis Emmental Semoule au lait vanillé	Potage aux poireaux Sauté de boeuf caramélisé au miel Petits pois carottes Yaourt nature sucré BIO Banane	Repas Allemand 	Chou rouge vinaigrette Riz bio Carottes lentilles corail & chou-fleur Verre de lait Compote de pommes

30-mars	31-mars	2-avril	3-avril
Duo carottes & céleri vinaigrette Dos de cabillaud Riz BIO Tomme grise Crème dessert chocolat	Rosette Émincé de boeuf à la tomate Petits pois Yaourt sucré Céréales & fruits secs	Taboulé Quenelle nature Gratin de chou-fleur & carottes Coulommiers Banane	Chou rouge BIO vinaigrette Poulet rôti Haricots verts Emmental Semoule au chocolat

16-mars	17-mars	19-mars	20-mars
Taboulé Omelette BIO Salade verte Tomme noire Kiwi BIO	Radis noir râpé sauce fromage blanc Rôti porc Haricots verts BIO Crème anglaise Cookies	Potage légumes bio Filet de colin sauce citronnée Coeur de blé Camembert Liégeois chocolat	Céleri branche jambon emmental Steak haché Frites Saint Nectaire Ananas frais en salade

6-avril	7-avril	9-avril	10-avril
Radis beurre Jambon braisé Frites Edam Yaourt & confiture	Oeuf bio local mayonnaise Pâtes végétariennes BIO (carottes, lentilles, tomates) Gouda Fruit de saison BIO	<p>Repas de Pâques</p>	Betteraves cuites BIO Poisson au beurre nantais Brocolis BIO Camembert Fruit de saison bio

23-mars	24-mars	26-mars	27-mars
Concombre BIO vinaigrette Croque monsieur Bûchette de lait mélangé Poire	Carottes râpées Estouffade de boeuf Pâtes Fromage blanc Biscuit	Salade de riz Poisson du marché Gratin de carottes et p. de terre Edam Salade de fruit frais	Repas Égyptien

BONNES vacances!

