








## Au menu dans votre restaurant



	Lundi	Mardi – Repas végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 2 au 6 mars	Salade de haricots verts Croque-monsieur Salade verte Fromage Fruit de saison	Chou-fleur vinaigrette Œufs durs sauce Mornay Riz Fromage Fruit de saison		Salade de pdt Steak haché de bœuf Duo carottes et panais Yaourt Compote de fruits	Pâtes, maïs et tomates Colin sauce beurre blanc Epinards à la crème Fromage Petits suisses aux fruits
Semaine du 9 au 13 mars	Salade de lentilles aux lardons Sauté de bœuf Brocolis Yaourt Fruit de saison			Salade de pâtes Poisson sauce poivron Courgettes sautées Fromage Fruit de saison	Chou blanc mimosa Galette complète au poireaux Fromage Moelleux au citron
Semaine du 16 au 20 mars	Potage de légumes Egréné de bœuf sauce tomate Semoule Fromage Fruit de saison	Salade de pdt et crudités Pilons de poulet aux herbes Petits pois Fromage Crème chocolat		Œuf dur mayonnaise Quiche aux légumes Salade Yaourt Fruit de saison	Céleri rémoulade Poisson pané Purée pdt et carottes Fromage Cake citron
Semaine du 23 au 27 mars	Concombre vinaigrette Sauté de bœuf Pâtes Fromage Fruit de saison	Salade de crudités Filet de colin sauce hollandaise Riz Fromage Mousse au chocolat		Chou blanc râpé Cuisse de poulet Haricots verts Fromage Flan pâtissier	Potage aux lentilles Courgette farcie à la semoule et aux petits légumes Fromage Fruit de saison

### Légende :

Label Rouge  Pêche durable MSC   
 Produit BIO  Viandes d'origine France 

Le pain provient de votre boulanger

Tributaire des arrivages et soucieux de la qualité, les menus sont sujets à modification sans préavis