



Pour des raisons d'approvisionnement, les menus peuvent se trouver modifiés.

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Mercredi 11 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Salade verte vinaigrette Pâtes au fromage Fromage Compote	Œufs mayonnaise Filet de merlu sauce tomates Épinards à la crème Yaourt Pommes	Salade Niçoise Fricadelle Marengo Petits pois Petits suisses Fruit Goûter	Pamplemousse Bœuf au paprika Poêlée de légumes Camembert Biscuit	Tomates vinaigrette Hocky pané Purée de carottes Petits suisses Compote
Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Taboulé Escalope de dinde au curry Haricots verts Rondelet Fruit	Salade verte vinaigrette Lasagnes de poisson Fromage Compote	Quiche Bœuf au curry Petits pois et carottes Fromage blanc Fruit Goûter	Betteraves vinaigrette Carbonara de champignons Emmental Kiwis	Concombres vinaigrette Dos de colin Riz pilaf Fromage Crème dessert
Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Mercredi 25 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Salade de soja vinaigrette Petit brun de veau chasseur Jardinière de légumes Fromage blanc Biscuit	Pâté de campagne* Rôti de bœuf Gratin de courgettes Yaourt Fruit	Radis Omelette pommes de terre rissolées Yaourt Cocktail de fruit Goûter	Potage Pâtes à la bolognaise Petits suisses Fruit	Salade de lentilles Beignet de poisson Carottes sautées Comté AOP Fruit
Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Mercredi 1 ^{er} avril	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
Salade de pommes de terre surimi Hocky pané Chou-fleur Fromage Flan	Tomates vinaigrette Lasagnes végétariennes Yaourt Fruit	Salade verte vinaigrette Sauté de bœuf Purée Fromage Fruit Goûter	Carottes râpées Cordon bleu Coquillettes Fromage Compote	Céleri mayonnaise Dos de colin sauce citron Jardinière de légumes Yaourt Pâtisserie

Menus Végétarien



Le pain distribué par la cuisine est fabriqué avec de la farine BIO.

Menus établis selon les normes du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN).

* Contient du porc : sera remplacé par une viande blanche.