



En Mars, Les fruits et les légumes de saison sont

Le panais

Le Kiwi

Le poireau

Nous fêterons ...

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 27/02 au 03/03	Mélange hollandais (batavia, chou blanc, carottes, céleris) Pamplemousse Couscous de poulet et ses légumes Chanteneige Fromage blanc sucré Fromage blanc aromatisé	Salade de pommes de terre aux olives et ciboulette Bœuf braisé Brocolis à la crème Laitage Fruit de saison	Radis Salade verte Gratin de choux fleur aux dés de jambon Tome noire Muffins aux pépites de chocolat	Endives et dés de gouda Chou blanc et dés de gouda Cari de poisson Pâtes Compote au choix
du 06 au 10	Salade de pâtes au basilic Escalope de dinde au curry Haricots verts persillés Fromage Fruit de saison	Carnaval de Rio Cenoura ralador (Carottes râpées) Feijoada (plat typique à base de saucisse de porc et de haricots rouges, accompagné de riz) Palmito Samba de fruits exotique (goyave, papaye et ananas et jus de raisin)	Feuilles d'épinards Choux rouge Cordon bleu Petits pois aux oignons Coulommiers à la coupe Crème dessert chocolat Crème dessert caramel	Quiche aux poireaux Dos de colin sauce provençale Pommes vapeur Vache qui rit Fruit de saison au choix
du 13 au 17	Laitue et dés d'emmental Duo chou et dés d'emmental Sauté de porc à la sauge Purée de pois cassés Liégeois chocolat Liégeois à la vanille	Mais-thon Salade mexicaine Rôti de dinde Chou romanesco Rondelé Fruit de saison	Mousse de pois chiches au cumin Steak haché au jus Carottes persillées Laitage Fruit de saison	Mélange farandole (scarole, chou blanc, radis, maïs) Radis-beurre Pâtes au Saumon Saint Marcellin à la coupe Petits suisses sucrés Petits suisses aromatisés
du 20 au 24	Taboulé Omelette Epinards à la crème Fromage Fruit de saison	Coleslaw Mélange harmonie (scarole, chou rouge, maïs) Bœuf bourguignon Frites à four Tendre bleu à la coupe Crème dessert praliné Crème dessert à la vanille	Pâté de campagne Mortadelle Capellettis au Fromage Mimolette Fruit de saison au choix	Salade kouki Endives vinaigrette Filet de poisson meunière et citron Brocolis béchamel Fromage fouetté Clafoutis poires-chocolat
du 27 au 31	Chou blanc vinaigrette Salade iceberg Veau marengo Boulgour Emmental à la coupe Yaourt sucré Yaourt aromatisé	Crêpe au fromage Manchons de poulet grillés Poêlée de légumes (carottes, courgettes et navets) Saint Paulin Fruit de saison au choix	Macédoine mayonnaise Boulettes de bœuf Purée de panais Fromage Laitage	Carottes râpées Laitue Gratin de poisson Riz créole Camembert Mousse au café Mousse au chocolat

Information allergènes : présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'œufs, de poissons, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers.



Pâtisseries et plats complets faits "maison"



Nos menus respectent la saisonnalité des fruits et légumes frais



Produits issus de l'Agriculture Biologique



100% de nos fruits sont locaux (<160 km) (excepté les fruits exotiques et agrumes)