



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 29 février au 04 Mars Vacances Zone C				
Du 07 au 11	Friand au fromage	Mélange farandole (scarole, chou blanc, maïs, radis rondelles) Chou blanc en vinaigrette	Salade verte	REPAS AFRIQUE Cœur de palmier et maïs
	Poulet au citron	Bœuf marengo	Raviolis	Pot au feu Sud Africain (cube de colin et moules avec bananes plantains, tomates, oignons, coriandre et accompané de patates douces)
	Haricots romano	Pommes vapeurs	à la bolognaise	Yaourt sucré
	Edam	Fromage blanc nature	Fromage	Tarte exotique (mangue, ananas et noix de coco)
Du 14 au 18	Fruit de saison	Miel	Laitage	
	Crème de marron			
	Salade verte	Macédoine mayonnaise	Tarte au thon	Radis croq sel
	Choux rouge en vinaigrette	Dinde au thym	Nugget's de volaille	Endives vinaigrette
	Sauté de porc à la moutarde	Emincé de poireaux	Chou fleur persillés	Lamelles d'encornets à la provençale
Du 21 au 25	Semoule	Fromage	Vache qui rit	Riz
	Petit moulé ail et fines herbes	Fruit de saison	Fruits de saison au choix	Brie à la coupe
	Marron suisse	Carottes râpées		Crème dessert chocolat
	Mousse au chocolat			Crème dessert au caramel
Du 28 Mars au 01 Avril	Pâté de campagne	Hachis	Feuilles d'épinards et dés d'emmental	Taboulé à la menthe
	Salami	Parmentier	Jus d'orange	Salade de lentilles
	Wings de poulet	Fromage	Rôti de veau	Poisson pané et citron
	Méli mélo de pois chiche et légumes	Laitage	Frites (à four)	Brocolis à la crème
Du 28 Mars au 01 Avril	Yaourt sucré		Eclair au chocolat	Chanteneige
	Fruits de saison au choix			Fruits de saison au choix
	LUNDI	Betteraves vinaigrette	Choux rouge en vinaigrette	Salade verte
	de Pâques	Fonds d'artichauts		Radis - beurre
Du 28 Mars au 01 Avril	Pâtes	Chipolatas		Omelette
	à la bolognaise de thon	Lentilles		Carottes sautées
	Vache picon	Fromage		Chantailou
	Fruits de saison au choix	Compote	Namandier (contient des amandes)	

En Mars, les légumes de saison sont

Le radis

La betterave

Nous découvrirons ...

Le continent Africain
Le 11 Mars
Nous fêterons ...

Pâques
Le 24 Mars

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)