

	04 au 08 mars 2024	11 au 15 mars 2024	18 au 22 mars 2024	25 au 29 mars 2024
Lundi	<p>Betteraves BIO à la vinaigrette Raviolis BIO aux légumes et à la sauce basilic Fromage blanc</p>	<p>Colin d'Alaska pané Epinards BIO à la crème Fromage frais petit contentin Beignet fourré au chocolat</p>	<p>Radis beurre Rôti de porc sauce charcutière <b>SV : gratin de macaroni, courge, cheddar et mozzarella</b> Macaroni BIO Petit fromage frais</p>	<p>Quenelles sauce mornay Haricots verts persillés Yaourt BIO aromatisé à la framboise Tarte aux pommes</p>
Mardi	<p>Sauté de porc au jus <b>SV : Quenelles sauce financière</b> Haricots beurre persillés Fromage fondu vache picon Tarte au flan</p>	<p>Tartinade de légumes Couscous végétarien Semoule BIO Fruit de saison</p>	<p>Emincé de cuisse de dinde au jus <b>SV : omelette nature</b> Petits pois BIO Fromage frais Saint-Môret Gâteau basque</p>	<p>Merlu sauce safranée Blé BIO tendre Coulommiers Fruit de saison</p>
Jeudi	<p>Salade de boulgour BIO Merlu sauce citron Carottes et petits pois Fruit de saison BIO</p>	<p>Salade verte à la vinaigrette Bœuf braisé <b>SV : hachis parmentier végétarien</b> Pommes de terre röstis aux légumes Yaourt BIO aromatisé aux fruits de la passion</p>	<p>Taboulé BIO d'hiver Colin d'Alaska sauce crème Carottes Fruit de saison</p>	<p>Céleri râpé sauce cocktail Boulettes au mouton sauce catalane <b>SV : bolognaise végétale</b> Coquillettes BIO Petit fromage frais</p>
Vendredi	<p>Salade iceberg à la vinaigrette Estouffade de bœuf sauce paprika <b>SV : boulettes de soja sauce paprika</b> Pommes de terre rissolées Yaourt nature sucré</p>	<p>Salade de risetti au pistou Cuisse de poulet au jus <b>SV : mélange de chou-fleur, pois chiches et curcuma</b> Chou-fleur en gratin Fruit de saison BIO</p>	<p>Chou blanc à la vinaigrette Haricots rouges à la sauce tomate Riz BIO Lacté saveur vanille</p>	<p>Salade de pommes de terre sauce piémontaise Fileté de Colin d'Alaska meunière Purée de potiron gratinée Fruit de saison BIO</p>

	1 <sup>er</sup> au 5 avril 2024	8 au 12 avril 2024
<b>Lundi</b>	FERIE	Salade de lentilles à la vinaigrette Colombo de porc <b>SV : œuf dur à la béchamel</b> Carottes BIO Yaourt nature sucré
<b>Mardi</b>	Salade de pois chiches Crispidor à l'emmental Jardinière de légumes Fromage blanc BIO	Steak haché de bœuf sauce brune <b>SV : émincé végétal BIO sauce curry</b> Brocolis BIO en gratin Fromage fondu vache picon Eclair saveur vanille
<b>Jeudi</b>	Salade verte BIO à la vinaigrette balsamique Bœuf printanier <b>SV : boulettes de soja à la sauce provençale</b> Pommes de terre smile Brownie	Taboulé BIO d'hiver Colin d'Alaska pané Haricots vers persillés Fruit de saison
<b>Vendredi</b>	Colin d'Alaska sauce persane Penne BIO Saint Paulin Cocktail de fruits au sirop léger	Salade iceberg à la vinaigrette Chili sin carne Riz créole BIO Lacté saveur chocolat