

Lundi	Mardi	Jeudi 02 mars	Vendredi 03 mars
		Potage poireaux pomme de terre Sauté de bœuf Coquillettes Fromage Pomme bio	Carottes râpées Roti de dinde Frites Smoothie banane, mangue
Lundi 06 mars	Mardi 07 mars	Jeudi 09 mars	Vendredi 10 mars
Velouté de carottes Bolognaise végétale 4/4 au chocolat	Rillettes de poulet cornichons Kebab de poulet Pommes grenailles Orange	Thon mayonnaise wrap Pomme de terre farcie Salade verte Crème dessert du foin	Salade verte ,lardons et croutons Poisson pané Riz à la tomate Fromage Pomme bio
Lundi 13 mars végétal	Mardi 14 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars
Feuilleté au fromage Haché végétal Carottes bio au jus clémentine	Maquereau au vin blanc Roti de veau Haricots verts Tartelette au chocolat	Cèleri rémoulade Tartiflette salade verte Orange	Salade de tomates feta Quenelle de volailles Ebly pilaf Riz au lait du foin
Lundi 20 mars végétal	Mardi 21 mars Menus chinois	Jeudi 23 mars	Vendredi 24 mars
Crème de choux fleurs Tortellinis au fromage AOP Salade verte Far aux pommes	Salade de crevettes Nems de poulet Riz cantonnais Mangue au sirop	Salade de maïs et tomate Côte de porc Poêlée forestière Yaourt du foin	Jambon cru Couscous poulet merguez Semoule kiwi
Lundi 27 mars	Mardi 28 mars	Jeudi 30 mars	Vendredi 31 mars
Soupe de champignons Saucisse brassée Purée au pistou poire	Salade d'endives aux lardons Poisson blanc Gnocchis à poêlées Panna cotta bio	Concombre ciboulette Cordon bleu Petit pois glace	<b>Assiette de charcuterie</b> <b>Hot dog</b> <b>Salade verte</b> <b>Fromage blanc du foin</b>

Toutes les viandes  
bovines sont  
d'origine  
française (VBF) –  
Les menus  
peuvent être  
modifiés en  
fonction des  
livraisons