



# MENU

Du 16 au 20 mars

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
HORS D'ŒUVRES	Potage au potiron	Carottes rapées	Salade de pâtes au thon	Concombres	Salade du chef
PLATS CHAUDS ET GARNITURES	Carré de colin, graines de moutarde Chou fleur persillé	Boulettes de bœuf Napotaine Frites	Poulet rôti mariné Purée de carottes	Couscous (Plat complet)	Beignets de calamars ketchup Gratin de brocolis
PRODUITS LAITIERS	Edam	Vache qui rit	Petit suisse sucré	Brie	Bûchette
DESSERTS	Liégeois vanille	Fruit de saison	Beignet fourré aux pommes	Compote banane	Gâteau aux pommes
GOUTERS	Gaufre Fromage blanc sucré Prune	Pain de mie + confiture Petit suisse aromatisé Compote poire	Fourré chocolat Yaourt sucré Compote banane	Petits Ecoliers Fromage blanc sucré Pomme	Moelleux citron Compote pêche Lait

**Produit de saison**  
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de

**Plat avec du porc**  
 **Fabrication maison**

**Plat végétarien**  
 **V viande française**

**Produit Bio**



Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.