









lundi 11 mars 2019	mardi 12 mars 2019	jeudi 14 mars 2019	vendredi 15 mars 2019
<p>MENU PLAISIR</p> <p>Radis - Beurre Crousty de poulet - Ketchup Pennes au beurre Rond des Ducs Flan nappé caramel</p>	<p>Salade de blé à l'andalouse Paupiette de veau dijonnaise Haricots beurre ail et persil Fromage frais Madeleine fourrée</p>	<p>Salade de betteraves Sauté de bœuf médina Pommes campagnardes Fondu calcium Fruit de saison*</p> 	<p>Feuilleté au fromage Sauté de volaille au miel Gratin Dauphinois Cantadou Crème onctueuse à la vanille</p>
lundi 18 mars 2019	mardi 19 mars 2019	jeudi 21 mars 2019	vendredi 22 mars 2019
<p> Salade de maïs Parmentier Fricadelle de bœuf au fromage Choux-fleurs safranés Fromage frais fruité Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Tomate à la mozzarella Fish and chips sauce choron maison Frites Mi-chèvre Mousse au chocolat</p>	<p>Salade Méridionale Steak haché maître d'hôtel Papillons au fromage Pont l'évêque Tarte aux pommes</p>	<p>Salade Sombrero  Jambon blanc S/P: Jambon de dinde Pommes à l'anglaise Vache qui rit Compote</p>
lundi 25 mars 2019	mardi 26 mars 2019	jeudi 28 mars 2019	vendredi 29 mars 2019
<p>Œuf dur mayonnaise maison  Escalope viennoise - Citron Endives béchamel au gratin Fromage frais Gâteau sec - Pâte à tartiner</p>	<p> Pommes de terre au paprika, thon et olives noires Haché de saumon à l'aneth Riz Pilaf Pointe de Brie Fruit de saison*</p> 	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade iceberg Coquillettes à la bolognaise  Joli pré double crème Flan vanille</p>	<p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade de tomates Hamburger Chips Fromage blanc Quatre-quart et Crème anglaise</p>

* Produit de Saison



Recette traditionnelle comme à la maison



Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement

Produit nouveau