

MENU DU MOIS DE MARS

JEUDI 1^{er}	 VENDREDI 2
Céleri rémoulade - Salade strasbourgeoise	Pamplemousse au sucre - Macédoine au thon
Omelette au fromage - Côte de porc charcutière	Beignet de calamars sauce tartare - Blanquette de dinde aux petits légumes
Haricots verts poêlés aux oignons - Riz	Gratin de brocolis - Matelote de pommes de terre
Coulommiers	Vache qui rit
Corbeille de fruits - Fromage blanc	Corbeille de fruits - Flan chocolat - Riz au lait

MENU DU MOIS DE MARS

LUNDI 5	MARDI 6	MERCREDI 7	JEUDI 8	VENDREDI 9
Salade diablo (pâtes, surimi) - Maquereaux au vin blanc	Salade farandole (Choux blancs, jambon, céleri, carottes)		Salade d'endives, tomates et maïs - Carottes râpées à l'orange	Choux-fleurs sauce cocktail - Duo de saucisson
Steak haché	Pavé de lieu aux fruits de mer - Chipolatas		Goulash de bœuf - Escalope viennoise	Blanquette de colin sauce bisque - Jambon braisé aux pommes
Salsifis à la crème - Frites	Poêlée bretonne - Pommes vapeur		Navets braisés - Coquillettes	Flan de carottes - Riz aux petits légumes
Fromage ail et fines herbes	Yaourt nature sucre		Saint-Paulin	Petit moulé nature
Petits suisses aromatisés	Plumetis		Corbeille de fruits - Flan pâtissier	Corbeille de fruits - Liégeois chocolat

MENU DU MOIS DE MARS

LUNDI 12	MARDI 13	MERCREDI 14	JEUDI 15	VENDREDI 16
Salade de tomates vinaigrette balsamique - Betteraves rémoulade	Emincé de radis vinaigrette - Salade de pâtes au thon		Salade comtoise (choux blancs, jambon, tomate, emmental)	Salade parisienne (salade, jambon, fromage) - Œufs mayonnaise
Blanquette de dinde aux champignons - Filet de colin sauce citron	Poulet sauté aigre-douce - Rôti de bœuf sauce tartare		Hachis parmentier - Rôti de porc aux champignons	Nuggets de poisson sauce ketchup - Rôti de dinde à la tomate
Brunoise de légumes - Macaronis	Haricots verts persillade - Frites		Salade verte - Purée	Carottes Vichy - Riz
Camembert	Fromage frais fripon		Bûchette mi-chèvre	Samos
Compote de pommes - Crème dessert vanille	Yaourt aromatisé		Beignets - Entremet chocolat	Corbeille de fruits - Fromage blanc - Pommes cuites au caramel

MENU DU MOIS DE MARS

LUNDI 19	MARDI 20	MERCREDI 21	JEUDI 22	VENDREDI 23
Salade verte aux tomates et lardons	Céleri Waldorf (céleri, raisin, curry) - Macédoine au thon		Salade de tomates et soja - Salade iceberg au maïs et cœurs de palmier	Salade normande - Sardines
Sauté de porc à l'ananas - Cordon bleu sauce tomate	Raviolis cuisinés maison - Blanquette de saumon		Œufs durs sauce aurore - Steak haché sauce ketchup	Filet de lieu aux crevettes - Filet de poulet sauce barbecue
Ratatouille - Semoule	Salade verte - Tortis		Epinards à la crème - Frites	Poêlée de légumes - Riz créole
Rondelé nature	Edam		Carré laitier	Petit moulé ail et fines herbes
Petits suisses aux fruits	Corbeille de fruits - Compote de pommes - Riz au lait - Liégeois vanille		Mousse chocolat - Corbeille de fruits - Ile flottante	Compote pommes/bananes - Flan à la noix de coco - Salade de fruits exotiques

MENU DU MOIS DE MARS

LUNDI 26	MARDI 27	MERCREDI 28	JEUDI 29	 VENDREDI 30
Pamplemousse - Salade de blé provençale (tomates, poivrons, olives, basilic)	Duo de carottes et céleri - Maquereaux au vin blanc		Salade farandole (choux blancs, jambon, céleri, carottes) - Salade verte, tomates et œufs	Concombres à la bulgare - Betteraves rémoulade
Chipolatas - Filet de colin dieppoise	Boulettes de bœuf Marengo - Rôti de porc à la graine de moutarde		Couscous	Poisson pané sauce ketchup - Emincé de bœuf bourguignon
Gratin de courgettes - Pommes vapeur	Haricots plats à la tomate - Riz		Semoule	Petits pois - Coquillettes
Yaourt nature	Saint-Paulin		Emmental	Coulommiers
Madeleines	Compote de pommes - Clafoutis aux fruits - Ananas frais		Corbeille de fruits - Crème dessert vanille	Raisin blanc - Semoule au lait - Fromage blanc