



































## Semaine 09 - Du 28 Février au 04 Mars 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
 Carottes au cumin bio	 Rosette	 Surimi en salade	   Crêpe jambon / fromage
   Spaghetti bolognaise	 Filet de poisson pané	 Ragout de porc	 Sauté de dindonneau à l'indienne
 Fromage	 Choux de Bruxelles	 Marmite printanière	 Lentilles
 Carpaccio d'oranges	 Fromage	 Fromage	 Fromage
	 Dessert lacté au chèvre	   Mousse au chocolat	 Compote d'hiver









## Semaine 10 - Du 07 au 11 Mars 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
  Concombre à la crème	    Salade de Risoni	 Rapé de radis noirs	  Bouchée de camembert
   Hachi parmentier	 Côtes de porc vigneronne	   Poule au pot	 Filet de dorade
 Salade	 Haricots verts	   Légumes et riz à l'ancienne	 Gratin de courgettes
 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
  Crème dessert praliné	  Chausson aux pommes	 Fruits de saison	  Poire au chocolat

## Semaine 11 - Du 14 au 18 Mars 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
  Œuf dur sauce armorique	 Maquereau au vin blanc	  Tomates basilic	 douceur de champignon 
 Jambon roti	 Osso bucco	  Cassoulet "maison"	 Omelette aux herbes
 Tortis aux 3 couleurs	 Chicons braisés		  Poelée de légumes, quinoa aux épices
 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
 Pomme rotie au miel	   Gateau de riz	    Pâtisserie	 Fruits de saison

## Semaine 12 - Du 21 au 25 Mars 2022

Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
  Cervelas vinaigrette	    Salade comtoise	   Dip de betteraves / chèvre	 Pomelos rose
  Mijoté de poisson curry / coco	 Longe de porc	  Blanquette de veau voluptueuse	  Poulet vallée d'Auge
 Riz thaï	 Blettes au jus	 Pomme de terre vapeur	 Petits pois à la française
 Fromage	 Fromage	 Fromage	 Fromage
 Yaourt à la grecque	 Fruits de saison	 Panier de fruits	   Crème brûlée








\* Volaille VF

\* Bœuf VBF

\* Porc VPF

Nos plats sont cuisinés sur place.

Les menus sont susceptibles de varier en fonction des arrivages.

 Légumes et fruits crus	 Produits laitiers
 Légumes et fruits cuits	 Graisses ajoutées
 Plats protidiques	 Produits sucrés
 Féculents	