



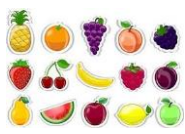


**Du 19 février au 29 mars 2024**



	04 au 08 mars	11 au 15 mars	18 au 22 mars	25 au 29 mars
 <p><i>Lundi</i></p>	Salade coleslaw* Sauté de veau (fr)** Riz Bûche de chèvre Compote de pommes	Cèleri Tomate farcie Ebly aux légumes Tomme grise Compote/biscuits	<b>MENU VEGE</b> Poireau mimosa Fricadelle Poêlée de légume Fromage blanc* Fruit de saison	Salade coleslaw Blanquette de veau/riz* Vache qui rit Crème dessert
<p><i>Mardi</i></p> 	Lentilles en salade** Emincé de volaille aux épices* Cote de blette au jus Emmental* Fruit*	<b>MENU BIO et VEGE</b> Carottes râpées** Raviolis aux épinards* Yaourt nature* Fruit *	<b>MENU BIO</b> Betteraves * Omelette* Coquillettes au beurre * Camembert * Fruit de saison *	Salade de pâtes tomate basilic ** Omelette * Carottes persillées** Brie* Fruit de saison *
<p><i>Mercredi</i></p> 				
 <p><i>Jeudi</i></p>	<b>MENU VEGE</b> Endives en salade Spaghettis bolognaise Vege* (lentilles) Yaourt* Flan pâtissier	Salade verte Cheeseburger Pomme Crispy Carré Président Flan vanille	Salade verte Couscous merguez/poulet* Cantafrais Coupelle de fruits au sirop	Taboulé Rôti de porc au jus* Haricots verts Tendre bleu Fruit de saison
<p><i>Vendredi</i></p> 	Céleris rémoulade/ œuf mimosa* Fileté de poisson au cheddar Carotte à la crème* Brie Fruit de saison	Tarte au fromage Blanquette de poisson* Poêlée aux légumes Tartare Fruit	Salade de céleris* Parmentier de colin à la patate douce* Fromage blanc Fruit	Salade verte croustons gruyère Colin basquaise* Blé Yaourt Tarte framboise

\*BIO \* LOCAL \*MAISON



**Du 19 février au 29 mars 2024**



 <p><i>Lundi</i></p>				
<p><i>Mardi</i></p> 				
<p><i>Mercredi</i></p> 				
 <p><i>Jeudi</i></p>				
<p><i>Vendredi</i></p> 				

\*BIO \* LOCAL \*MAISON