



Semaine du 8 au 12 mars

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Betterave vinaigrette fromagère	Chou rouge à la bulgare	Velouté de carotte à la vache qui rit	Lentilles vinaigrette	Salade waldorf au cube d'emmental
Le plaisir du volailler	Filet de poisson du marché	Le choix du boucher	Lasagne de légumes	Jambon blanc
Fricassée de légumes	Duo courgettes et pommes de terre	Blé		Pommes frites
Fruit du marché	Laitage	Salade exotique	Fruit de saison	Compote de fruits

Semaine du 15 au 19 mars

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Oeuf à la sauce mayonnaise	Carottes râpées vinaigrette fromagère	Macédoine de légumes	Salade de pommes de terre aux fines herbes	Chou blanc provençale
Tajine de légumes et semoule	Filet de poisson sauce aurore	Escalope savoyarde	Le plaisir du charcutier	Le choix du boucher
	Riz créole	Pommes rustiques	Haricots beurre en persillade	Poêlée de légumes au pesto
Fromage Fruit de saison	Compote de fruits	Fruit de saison	Dessert gourmand	Yaourt bio ou local

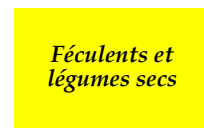
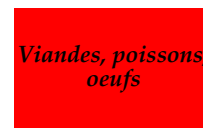
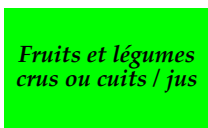
Semaine du 22 au 26 mars

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Taboulé aux légumes	Salade verte et ses cubes d'emmental	Céleri rémoulade	Potage aux petits pois et fromage ail et fines herbes	Salade fraîcheur (chou chinois, céleri branche, julienne de légumes)
Steak fromager Méli mélo de flageolets, haricots verts et maïs	La pièce du volailler	Spaghetti bolognaise	Le plaisir du boucher	Le poisson du marché
	Purée		Pommes rissolées	Gratin de poireau, pomme de terre
Salade de fruits	Pêche au sirop	Compote	Fruit de saison	Yaourt bio ou local

Semaine du 29 mars au 2 avril

lundi	mardi	Mercredi (accueil de loisirs)	jeudi	vendredi
Avocat mayonnaise	Chou fleur sauce cocktail	Salade d'endive	Carottes râpées et sa vinaigrette balsamique	Salade texane (haricots rouges, poivron, maïs)
La plaisir du volailler	La pièce du charcutier sauce fromagère	Le choix du boucher	Poisson sauce aurore	Tarte aux fromages
Poêlée de légumes	Pommes sautées	Duo de brocolis et chou romanesco	Riz pilaf	Salade verte
Fromage blanc bio ou local	Fruit de saison	Eclair chocolat	Yaourt bio ou local	Compote de fruits

Les codes couleurs :



NB. : pour les enfants ne mangeant pas de porc, un plat de substitution est proposé.

Afin de vous garantir une fraîcheur et une qualité optimales, certains produits peuvent être manquants.