



LUNDI 11 MARS	MARDI 12 MARS	JEUDI 14 MARS	VENDREDI 15 MARS
<i>Potage parmentier</i>  <i>ou Betteraves en salade</i> <i>ou une pause fraîcheur</i> 	<i>Velouté gourmand</i>  <i>ou Champignons à la grecque</i> <i>ou le régal des escargots</i> 	<i>Potage doré au potiron</i>  <i>ou Carottes râpées citronnées en salade</i>  <i>ou une vague de verdure</i> 	<i>Soupe de légumes</i>  <i>ou Salade de poivrons à la pomme</i>  <i>ou Délice du jardin</i> 
<i>Filet de poisson sauce tartare</i> <i>ou</i> <i>Rognons de veau en sauce</i> 	<i>Emincé végétal au paprika</i>  <i>ou</i> <i>Omelette au fromage</i> 	<i>Steak haché bio de bœuf (sauce dijonnaise)</i>  <i>ou</i> <i>Filet de cabillaud sauce aïoli</i> 	<i>Jambon cuit sauce aurore</i>  <i>ou</i> <i>Filet de colin sauce pimentée</i> 
<i>Céréales gourmandes</i>  <i>et ses haricots plats à l'ail</i> 	<i>Riz bio et</i>  <i>Mousseline de carottes</i> 	<i>Pommes de terre rôties à l'ail</i>  <i>ou</i> <i>Haricots verts bio et tomates en persillade</i> 	<i>Spaghettis bio beurre</i>  <i>et Ratatouille de légumes</i> 
<i>Le bonheur des souris</i> <i>ou Crème anglaise</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i>  <i>ou Halte dans nos campagnes</i>	<i>Yaourt fermier sucré</i> <i>ou Senteur de nos régions</i>	<i>Visite du nos vergers</i>  <i>ou Yaourt fermier sucré</i>
<i>Moelleux vanille</i> <i>ou</i> <i>Fruit de saison</i>	<i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Poire au chocolat/spéculos</i>  <i>ou Abricots poêlés aux amandes</i>  <i>Assortiment de fruits de saison</i>	<i>Crème dessert au praliné</i> <i>ou Crème dessert au café</i> <i>ou Fruit de saison</i>
Nous tenons à vous informer que le chef peut être amené à modifier les menus en fonction de l'arrivée de produits frais et des effectifs			

Repas végétarien

*PAIN BIO TOUS LES JOURS

* Plat Fait Maison = La Principale,
P,BUERLa Gestionnaire,
P,BERNOLa Cheffe de cuisine
S.DAVOUS