



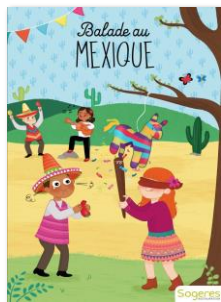
LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI

Du 1 au 3 Mars



Du 6 au 10 Mars

Du 13 au 17 Mars

Du 20 au 24 Mars

Du 27 au 31 Mars

			<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Bœuf bourguignon</p> <p>Carottes à l'ail</p> <p>Yaourt aromatisé</p> <p>Eclair au chocolat</p>	<p>***Les pas pareilles*** Salade Waldorf (céleri, pomme, noix)</p> <p>Pavé de hoki sauce potiron crémée</p> <p>Semoule</p> <p>Pointe de brie</p> <p>Pêche au sirop</p>
<p>Chou blanc vinaigrette</p> <p>Lasagnes</p> <p>Plat complet</p> <p>Petit Moulé</p> <p>Compote pomme banane</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Mijoté de porc sauce curry</p> <p>Riz et Lentilles à l'indienne</p> <p>Fromage blanc sucré</p> <p>Cocktail de fruits</p>	<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Sauté de bœuf sauce piquante</p> <p>Haricots verts au persil</p> <p>Camembert</p> <p>Gaufre poudrée</p>	<p> MENU BIO Potage de légumes variés BIO</p> <p> Poisson en paprika 'de à la carotte BIO</p> <p>Plat complet</p> <p>Fromage fondu BIO</p> <p>Crème dessert chocolat BIO</p>	<p></p> <p></p> <p></p>
<p>Radis / beurre</p> <p> Braisé de dinde Vallée d'Auge</p> <p>Macaronis</p> <p>Gouda</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade marocaine (semoule, raisin, tomate, maïs)</p> <p>Roti de porc sauce curry</p> <p>Carottes et boulgour</p> <p>Carré du Poitou</p> <p>Flan vanille</p>	<p> Balade au Mexique Salade Ice berg vinaigrette moutarde</p> <p> Fajitas de bœuf et riz (Primaire) Chili con carne et riz (Maternelle)</p> <p>Plat complet</p> <p>Emmental râpé</p> <p> Flan mexicain</p>	<p>Macédoine mayonnaise</p> <p>Pavé de hoki sauce façon parmentière</p> <p> Pommes de terre Caldeirada (pommes de terre, tomate, oignons)</p> <p>Vache Picon</p> <p>Fruit</p>	<p></p> <p></p>
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>Poulet rôti condiment choron</p> <p>Petits pois mijotés</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Fruit</p>	<p>Carottes râpées vinaigrette</p> <p>Bœuf tomat'olive</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Pont l'évêque AOC</p> <p>Compote de poires</p>	<p> Rillettes de canard et pain navette</p> <p>Escalope de dinde</p> <p>Ratatouille à la niçoise et blé</p> <p>Fromage des Pyrénées</p> <p>Fruit</p>	<p>Chou rouge vinaigrette</p> <p> Paëlla de la mer</p> <p>Plat complet</p> <p>Six de Savoie</p> <p> Agrumadine à boire</p>	
<p>Salade de pommes de terre</p> <p>Aiguillettes de poulet sauce diable</p> <p>Duo de carottes à la tomate et basilic</p> <p>Fraidou</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Salade de haricots blancs aux herbes</p> <p>Bifteck haché</p> <p>Légumes façon maillot (petits pois, carotte, haricots verts)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Fruit</p>	<p> Potage paysan</p> <p>Roti de dinde et ketchup</p> <p>Macaronis</p> <p>Fromage blanc aromatisé</p> <p>Boudoirs (x2)</p>	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Dés de poisson sauce citron persillée</p> <p>Purée de courgettes</p> <p>Yaourt nature sucré</p> <p>Roulé au chocolat</p>	



Toutes nos vinaigrettes et sauces sont élaborées par nos cuisiniers sur la cuisine centrale de Luynes



BON APPETIT !

