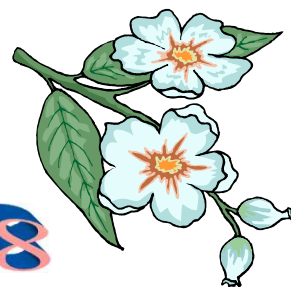




# MENU MARS 2018



LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
		1 VACANCES SCOLAIRES	2 VACANCES SCOLAIRES
5 VACANCES SCOLAIRES	6 VACANCES SCOLAIRES	8 VACANCES SCOLAIRES	9 VACANCES SCOLAIRES
12 Salade verte Emincé de porc au thym Purée de P.de terre Petit suisse	13 Betteraves vinaigrette Filet de poisson blanc Tian de légumes Yaourt	Menu africain 15 Salade africaine Poulet yassa Riz Banane	16 Salade de pois chiche Bœuf carottes Fromage Fruit
19 Concombres <b>Alpins</b> Financière de veau Pâtes Salade de fruits	20 Salade de P.de terre Steak haché Gratin de courgettes Fruit	22 Salade composée Moules Frites <b>Fr Blanc</b> fruits exotiques	23 Carottes râpées Chou farci en sauce Fromage Gâteau yaourt
26 Brusquetta au chèvre Omelette au fromage Ratatouille Fruit	27 Chou chinois Ragoût d'agneau aux haricots blancs <b>Yaourt</b>	29 Haricots verts et thon Quenelles sauce nantua Fromage Fruit	30 Salade verte et mimolette Pavé de saumon à l'oseille Coquillettes Glace

Produits issus de l'alimentation BIO

Les menus sont réalisés en collaboration avec une diététicienne.  
L'équilibre alimentaire, même lors de problèmes exceptionnels, est respecté. Du lait est à discrétion.