

SEMAINE DU 27 FEVRIER AU 5 MARS 2023

	MENU A	MENU B	SANS SEL	SANS SUCRE
LUNDI 27 FEVRIER STE HONORINE	POTAGE MARAÎCHER CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE LENTILLES CAROTTES MIMOLETTE MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE MARAÎCHER MUSEAU VINAIGRETTE PÂTES À LA CARBONARA MIMOLETTE FROMAGE BLANC SUCRÉ	POTAGE MARAÎCHER CHOU-FLEUR AU CITRON HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE LENTILLES CAROTTES SAINT PAULIN SANS SEL MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE MARAÎCHER CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL HACHÉ DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE LENTILLES CAROTTES MIMOLETTE FROMAGE BLANC
MARDI 28 FEVRIER ST ROMAIN	CRÈME DE VOLAILLE CAROTTES RÂPÉES LASAGNES À LA BOLOGNAISE CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES MAISON	CRÈME DE VOLAILLE TARTE AU FROMAGE PAVÉ DE LIEU À L'OSEILLE RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME CAMEMBERT TARTE RHUBARBE	CRÈME DE VOLAILLE CAROTTES RÂPÉES PAVÉ DE LIEU À L'OSEILLE RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME GOUDA SANS SEL COMPOTE DE POMMES MAISON	CRÈME DE VOLAILLE CAROTTES RÂPÉES PAVÉ DE LIEU À L'OSEILLE RIZ CRÉOLE ÉPINARDS À LA CRÈME CAMEMBERT COMPOTE SANS SUCRE
MERCREDI 1 MARS ST AUBIN	VELOUTÉ AUX CAROTTES CRÊPE AUX CHAMPIGNONS FILET DE POULET À LA CRÈME GRATIN DE POMMES DE TERRE PETITS POIS GOUDA À LA COUPE YAOURT NATURE SUCRÉ	VELOUTÉ AUX CAROTTES SALADE DE TOMATES SAUTÉ DE PORC SAUCE DIJONNAISE POMMES DE TERRE A L'AIL CHOUX DE BRUXELLES GOUDA À LA COUPE CRÈME PRALINÉE	VELOUTÉ AUX CAROTTES SALADE DE TOMATES FILET DE POULET À LA CRÈME GRATIN DE POMMES DE TERRE PETITS POIS EDAM SANS SEL YAOURT NATURE SUCRÉ	VELOUTÉ AUX CAROTTES CRÊPE AUX CHAMPIGNONS FILET DE POULET À LA CRÈME GRATIN DE POMMES DE TERRE PETITS POIS GOUDA À LA COUPE PETITS SUISSES
JEUDI 2 MARS CH. LE BON	POTAGE AUX ASPERGES CÉLERI RÉMOULADE COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU MERGUEZ SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN ORANGE	POTAGE AUX ASPERGES DUO DE SAUCISSONS - CORNICHON ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES SAUCE TOMATE PURÉE ST GERMAIN SAINT PAULIN LIÉGEOIS CAFÉ	POTAGE AUX ASPERGES CÉLERI CITRONNÉ ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES SAUCE TOMATE PURÉE ST GERMAIN SAINT PAULIN SANS SEL LIÉGEOIS CAFÉ	POTAGE AUX ASPERGES CÉLERI RÉMOULADE COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU MERGUEZ SEMOULE LÉGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN ORANGE
VENDREDI 3 MARS ST GUENOLÉ	POTAGE CRESSON SALADE DE POMMES DE TERRE TRANCHE DE COLIN GRATINÉ RIZ FONDUE DE POIREAUX EDAM ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE CRESSON PÂTE DE CAMPAGNE CORNICHON DAUBE DE BŒUF POMMES VAPEUR LÉGUME DU BOUILLON EDAM YAOURT AUX FRUITS	POTAGE CRESSON SALADE DE POMMES DE TERRE TRANCHE DE COLIN GRATINÉ RIZ FONDUE DE POIREAUX GOUDA SANS SEL ÉCLAIR AU CHOCOLAT	POTAGE CRESSON SALADE DE POMMES DE TERRE TRANCHE DE COLIN GRATINÉ RIZ FONDUE DE POIREAUX EDAM YAOURT NATURE
SAMEDI 4 MARS ST CASIMIR	VELOUTÉ DE POTIRON TARTE MEDITERRANÉENNE RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES RISSOLÉES HARICOTS VERTS MONT CENDRÉ FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE COLESLAW TOMATE FARCIE ET HUILE D'OLIVE PURÉE A LA MUSCADE MONT CENDRÉ FRUIT	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE COLESLAW RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS EDAM SANS SEL FROMAGE BLANC AROMATISÉ	VELOUTÉ DE POTIRON TARTE MEDITERRANÉENNE RÔTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES RISSOLÉES HARICOTS VERTS MONT CENDRÉ FROMAGE BLANC NATURE
DIMANCHE 5 MARS ST OLIVE	POTAGE À L'OIGNON FEUILLETÉ DU PÊCHEUR ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY DUO DE CAROTTES BRIN D'AFFINOIS - BEURRE GÉNOISE CAFÉ	POTAGE À L'OIGNON TABOULÉ LIBANAIS PAUPIETTE DE VEAU A L'ÉCHALOTE POMMES LYONNAISES SALSIFIS PERSILLÉS BRIN D'AFFINOIS - BEURRE GÉNOISE CAFÉ	POTAGE À L'OIGNON TABOULÉ LIBANAIS ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY DUO DE CAROTTES SAINT PAULIN SANS SEL GÉNOISE CAFÉ	POTAGE À L'OIGNON FEUILLETÉ DU PÊCHEUR ÉMINCÉ DE PORC AU CURRY DUO DE CAROTTES BRIN D'AFFINOIS - BEURRE PÂTISSERIE SANS SUCRE

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURÉ SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE
 MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS

SEMAINE DU 6 AU 12 MARS 2023

	MENU A	MENU B	SANS SEL	SANS SUCRE
LUNDI 6 MARS STE COLETTE	CRÈME DE VOLAILLE MACÉDOINE DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE JULIENNE DE LÉGUMES RIZ CAMEMBERT TARTE AUX POMMES	CRÈME DE VOLAILLE TARTE AU FROMAGE MAISON RÔTI DE DINDE À L'ANCIENNE POMMES DE TERRE ET CAROTTES AU CUMIN	CRÈME DE VOLAILLE MACÉDOINE DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE JULIENNE DE LÉGUMES RIZ GOUDA SANS SEL TARTE AUX POMMES	CRÈME DE VOLAILLE MACÉDOINE DE LÉGUMES PAVÉ DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE JULIENNE DE LÉGUMES RIZ CAMEMBERT YAOURT NATURE
MARDI 7 MARS STE FELICITE	POTAGE TOMATE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE ESCALOPE À LA MILANAISE PENNES LOCALES AU PESTO EMMENTAL YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE TOMATE CERVELAS VINAIGRETTE HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO POMMES SAUTÉES EMMENTAL FLAN NAPPÉ CARAMEL	POTAGE TOMATE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO POMMES VAPEUR EDAM SANS SEL YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE TOMATE CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE HACHÉ DE VEAU SAUCE MARENGO POMMES SAUTÉES EMMENTAL COMPOTE SANS SUCRE
MERCREDI 8 MARS ST JEAN DE DIEU	POTAGE AUX ASPERGES PIZZA ROYALE SAUTÉ DE PORC À L'ESTRAGON PETITS POIS À LA FRANCAISE GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE AUX ASPERGES TERRINE DE LÉGUMES SAUCE CIBOULETTE CUISSÉ DE POULET RÔTI BASQUAISE POMMES NOISETTES GOUDA PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE AUX ASPERGES SALADE DE CŒUR DE BLÉ SAUTÉ DE PORC À L'ESTRAGON PETITS POIS AUX OIGNONS SAINT PAULIN SANS SEL MOUSSE AU CHOCOLAT	POTAGE AUX ASPERGES PIZZA ROYALE SAUTÉ DE PORC À L'ESTRAGON PETITS POIS A LA FRANCAISE GOUDA FRUIT
JEUDI 9 MARS STE FRANCOISE	POTAGE CAROTTES RILLETES ET CORNICHONS BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE FRAIDOU COMPOTE DE POMMES	POTAGE CAROTTES CHOU ROUGE VINAIGRETTE SAUTÉ DE DINDE TANDOORI PRINTANIÈRE DE LÉGUMES FRAIDOU ÉCLAIR VANILLE	POTAGE CAROTTES CHOU ROUGE VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE GOUDA SANS SEL COMPOTE DE POMMES	POTAGE CAROTTES RILLETES ET CORNICHONS BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE FRAIDOU COMPOTE SANS SUCRE
 VENDREDI 10 MARS ST VIVIEN	VELOUTÉ DE POTIRON FEUILLETÉ POULET CRÈME FILET DE LA MARÉE SEMOULE RATATOUILLE CHÈVRE POIRE	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE DE TOMATES CHOUROUTE CHÈVRE FROMAGE BLANC SUCRÉ	VELOUTÉ DE POTIRON SALADE DE TOMATES FILET DE LA MARÉE SEMOULE RATATOUILLE EDAM SANS SEL POIRE	VELOUTÉ DE POTIRON FEUILLETÉ POULET CRÈME FILET DE LA MARÉE SEMOULE RATATOUILLE CHÈVRE POIRE
SAMEDI 11 MARS STE ROSINE	POTAGE AUX OIGNONS SAUCISSON A L'AIL BLANQUETTE DE VEAU RIZ PILAF LÉGUMES DU BOUILLON MIMOLETTE CRÈME DESSERT CAFÉ	POTAGE AUX OIGNONS TABOULÉ À L'ORIENTALE FRICASSÉ DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE SPAGHETTIS MIMOLETTE YAOURT AROMATISÉ	POTAGE AUX OIGNONS TABOULÉ À L'ORIENTALE FRICASSÉ DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE SPAGHETTIS SAINT PAULIN SANS SEL CRÈME DESSERT CAFÉ	POTAGE AUX OIGNONS TABOULÉ À L'ORIENTALE FRICASSÉ DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE SPAGHETTIS MIMOLETTE YAOURT NATURE
DIMANCHE 12 MARS STE JUSTINE	POTAGE LÉGUMES PÂTE EN CROÛTE RICHELIEU PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ SAINT NECTAIRE CRUMBLE AUX PRUNEAUX	POTAGE LÉGUMES TARTE AU SAUMON RÔTI DE BŒUF AU VIN ROUGE POMMES DE TERRE ENDIVES SAINT NECTAIRE CRUMBLE AUX PRUNEAUX	POTAGE LÉGUMES PAVÉ DE POISSON EN BELLEVUE PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ GOUDA SANS SEL CRUMBLE AUX PRUNEAUX	POTAGE LÉGUMES PÂTE EN CROÛTE RICHELIEU PARMENTIER DE CANARD GRATINÉ SAINT NECTAIRE PÂTISSERIE SANS SUCRE

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE
 MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

SEMAINE DU 13 AU 19 MARS 2023

	MENU A	MENU B	SANS SEL	SANS SUCRE
LUNDI 13 MARS ST RODRIGUE	VELOUTÉ AUX ASPERGES ROULADE DE VOLAILLE CORNICHON PAUPIETTE DE VEAU AU COGNAC GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> FLAN À LA VANILLE <input type="checkbox"/>	VELOUTÉ AUX ASPERGES CÉLERI RÉMOULADE BŒUF MIROTON <input type="checkbox"/> PÂTES TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> TARTE ABRICOTS <input type="checkbox"/>	VELOUTÉ AUX ASPERGES CÉLERI CITRONNÉ BŒUF MIROTON <input type="checkbox"/> PÂTES EDAM SANS SEL <input type="checkbox"/> FLAN À LA VANILLE <input type="checkbox"/>	VELOUTÉ AUX ASPERGES ROULADE DE VOLAILLE CORNICHON BŒUF MIROTON <input type="checkbox"/> PÂTES TOMME BLANCHE <input type="checkbox"/> YAOURT NATURE <input type="checkbox"/>
MARDI 14 MARS STE MATHILDE	POTAGE BROCOLIS CAROTTES LOCALES À L'ORANGE CHIPOLATA AU PAPRIKA PURÉE DE LÉGUMES KIRI <input type="checkbox"/> FRUIT <input type="checkbox"/>	POTAGE BROCOLIS ŒUF DUR MAYONNAISE COLIN MARINÉ THYM ET CITRON RIZ AUX PETITS LÉGUMES KIRI <input type="checkbox"/> CRÈME PRALINÉE <input type="checkbox"/>	POTAGE BROCOLIS CAROTTES LOCALES À L'ORANGE COLIN MARINÉ THYM ET CITRON RIZ AUX PETITS LÉGUMES SAINT PAULIN SANS SEL <input type="checkbox"/> CRÈME PRALINÉE <input type="checkbox"/>	POTAGE BROCOLIS CAROTTES LOCALES À L'ORANGE COLIN MARINÉ THYM ET CITRON RIZ AUX PETITS LÉGUMES KIRI <input type="checkbox"/> FRUIT <input type="checkbox"/>
MERCREDI 15 MARS STE LOUISE	POTAGE MARAÎCHER SALADE DE PÂTES <input type="checkbox"/> JAMBON BRAISÉ AU PORTO DUO DE HARICOTS VERTS ET BEURRE CHAUURCE À LA COUPE <input type="checkbox"/> YAOURT NATURE SUCRÉ <input type="checkbox"/>	POTAGE MARAÎCHER CŒUR DE PALMIER HACHIS PARMENTIER CHAUURCE À LA COUPE <input type="checkbox"/> FRUIT <input type="checkbox"/>	POTAGE MARAÎCHER CŒUR DE PALMIER HACHIS PARMENTIER GOUDA SANS SEL <input type="checkbox"/> YAOURT NATURE SUCRÉ <input type="checkbox"/>	POTAGE MARAÎCHER CŒUR DE PALMIER HACHIS PARMENTIER CROIX DE MALTE <input type="checkbox"/> FROMAGE BLANC <input type="checkbox"/>
JEUDI 16 MARS STE BENEICTE	CRÈME DE VOLAILLE SALADE D'ENDIVES CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTÉES <input type="checkbox"/> MIMOLETTE <input type="checkbox"/> TARTE AU LIBOULI <input type="checkbox"/>	CRÈME DE VOLAILLE CRÊPE AU FROMAGE SAUTE DE DINDE SAUCE BLANCHE PETITS POIS CAROTTES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> COMPOTE DE POMMES <input type="checkbox"/>	CRÈME DE VOLAILLE SALADE D'ENDIVES SAUTE DE DINDE SAUCE BLANCHE PETITS POIS CAROTTES EDAM SANS SEL <input type="checkbox"/> COMPOTE DE POMMES <input type="checkbox"/>	CRÈME DE VOLAILLE SALADE D'ENDIVES SAUTE DE DINDE SAUCE BLANCHE PETITS POIS CAROTTES MIMOLETTE <input type="checkbox"/> COMPOTE SANS SUCRE <input type="checkbox"/>
VENDREDI 17 MARS ST PATRICE	VELOUTÉ DE CAROTTES CONCOMBRES AU CITRON VERT POISSON MEUNIÈRE RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME EDAM <input type="checkbox"/> MOUSSE AU CAFÉ <input type="checkbox"/>	VELOUTÉ DE CAROTTES ARTICHAUT AUX OLIVES TAJINE D'AGNEAU MERGUEZ LÉGUMES SEMOULE EDAM <input type="checkbox"/> SEMOULE AU LAIT <input type="checkbox"/>	VELOUTÉ DE CAROTTES CONCOMBRES AU CITRON VERT POISSON MEUNIÈRE RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME SAINT PAULIN SANS SEL <input type="checkbox"/> MOUSSE AU CAFÉ <input type="checkbox"/>	VELOUTÉ DE CAROTTES CONCOMBRES AU CITRON VERT POISSON MEUNIÈRE RIZ ÉPINARDS À LA CRÈME EDAM <input type="checkbox"/> PETITS SUISSES <input type="checkbox"/>
SAMEDI 18 MARS ST CYRILLE	POTAGE ST GERMAIN MUSEAU VINAIGRE BALSAMIQUE RÔTI DE PORC AUX OIGNONS CARAMELISÉS PURÉE DE CÉLERI <input type="checkbox"/> BOURSIN <input type="checkbox"/> FRUITS AU SIROP <input type="checkbox"/>	POTAGE ST GERMAIN TARTE MEDITERRANÉENNE FILET DE POULET À LA MEXICAINE POMMES DE TERRE AUX HERBES PETITS POIS BOURSIN <input type="checkbox"/> CRÈME DESSERT CARAMEL <input type="checkbox"/>	POTAGE ST GERMAIN SALADE COLESLAW RÔTI DE PORC AUX OIGNONS PURÉE DE CÉLERI <input type="checkbox"/> GOUDA SANS SEL <input type="checkbox"/> FRUITS AU SIROP <input type="checkbox"/>	POTAGE ST GERMAIN TARTE MEDITERRANÉENNE RÔTI DE PORC AUX OIGNONS CARAMELISÉS PURÉE DE CÉLERI <input type="checkbox"/> BOURSIN <input type="checkbox"/> FRUIT <input type="checkbox"/>
DIMANCHE 19 MARS ST JOSEPH	CRÈME DE LÉGUMES FEUILLETÉ CHÈVRE PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE DIJONNAISE POMMES NOISETTES HARICOTS PLATS BRIE <input type="checkbox"/> TARTE AU FLAN <input type="checkbox"/>	CRÈME DE LÉGUMES TERRINE FORESTIÈRE SAUTÉ DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES MITONNÉE DE HARICOTS BRIE <input type="checkbox"/> TARTE AU FLAN <input type="checkbox"/>	CRÈME DE LÉGUMES CRUDITÉS SAUTÉ DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES MITONNÉE DE HARICOTS EDAM SANS SEL <input type="checkbox"/> TARTE AU FLAN <input type="checkbox"/>	CRÈME DE LÉGUMES CRUDITÉS SAUTÉ DE VEAU AUX PETITS LÉGUMES MITONNÉE DE HARICOTS BRIE <input type="checkbox"/> PÂTISSERIE SANS SUCRE <input type="checkbox"/>

LA PRESENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BANQUETTE
 MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS

SEMAINE DU 20 AU 26 MARS 2023

	MENU A	MENU B	SANS SEL	SANS SUCRE
LUNDI 20 MARS PRINTEMPS	POTAGE À L'OIGNON BETTERAVES À LA CRÈME PÂTES À LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ GOUDA KIWI	POTAGE À L'OIGNON TARTE AU FROMAGE CUISSÉ DE POULET AUX POIVRONS POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES GOUDA YAOURT AROMATISÉ	POTAGE À L'OIGNON BETTERAVES À LA CRÈME CUISSÉ DE POULET AUX POIVRONS POMMES DE TERRE CAMPAGNARDES SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT AROMATISÉ	POTAGE À L'OIGNON BETTERAVES À LA CRÈME PÂTES À LA BOLOGNAISE FROMAGE RÂPÉ GOUDA KIWI
MARDI 21 MARS STE. CLEMENCE	POTAGE LÉGUMES DUO DE CAROTTES ET CÉLERI SAUTÉ DE PORC À L'INDIENNE HARICOTS ROUGES POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS TARTE AUX POMMES	POTAGE LÉGUMES TERRINE DE FOIE ET CONDIMENT CUBES DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ BROCOLIS CARRÉ FRAIS FROMAGE BLANC SUCRÉ	POTAGE LÉGUMES DUO DE CAROTTES ET CÉLERI SAUTÉ DE PORC À L'INDIENNE HARICOTS ROUGES POMMES DE TERRE GOUDA SANS SEL TARTE AUX POMMES	POTAGE LÉGUMES DUO DE CAROTTES ET CÉLERI SAUTÉ DE PORC À L'INDIENNE HARICOTS ROUGES POMMES DE TERRE CARRÉ FRAIS FROMAGE BLANC
MERCREDI 22 MARS STE. LEA	VELOUTÉ AUX ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE FRICADELLE SAUCE PICCALILLI POTATOES TOMME BLANCHE SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ AUX ASPERGES ŒUF DUR MAYONNAISE RÔTI DE VEAU FACON PAYSANNE CORDIALE DE LÉGUMES A L'ORIGAN TOMME BLANCHE GÂTEAU DE RIZ	VELOUTÉ AUX ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU FACON PAYSANNE CORDIALE DE LÉGUMES A L'ORIGAN EDAM SANS SEL SALADE DE FRUITS	VELOUTÉ AUX ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE RÔTI DE VEAU FACON PAYSANNE CORDIALE DE LÉGUMES A L'ORIGAN TOMME BLANCHE SALADE DE FRUITS
JEUDI 23 MARS ST VICTORIEN	POTAGE TOMATE CAROTTES AU CITRON OMELETTE BASQUAISE PURÉE BREBIS CRÈME CRÈME VANILLE	POTAGE TOMATE QUICHE PROVENCALE RÔTI DE BŒUF AU POIVRE CONCASSÉ FARFALLES AU BASILIC BREBIS CRÈME PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE TOMATE CAROTTES AU CITRON RÔTI DE BŒUF AU POIVRE CONCASSÉ FARFALLES AU BASILIC SAINT PAULIN SANS SEL PÂTISSERIE DU CHEF	POTAGE TOMATE CAROTTES AU CITRON RÔTI DE BŒUF AU POIVRE CONCASSÉ FARFALLES AU BASILIC BREBIS CRÈME FRUIT
VENDREDI 24 MARS CATH. DE SUEDE	POTAGE MARAÎCHER SALADE VERTE MOULES AU ROQUEFORT POMMES SAUTÉES SAINT PAULIN YAOURT NATURE SUCRÉ	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE POT AU FEU POMMES VAPEUR LÉGUMES DU BOUILLON SAINT PAULIN COMPOTE DE POIRE MAISON	POTAGE MARAÎCHER SALADE VERTE POT AU FEU POMMES VAPEUR LÉGUMES DU BOUILLON GOUDA SANS SEL COMPOTE DE POIRE MAISON	POTAGE MARAÎCHER SALADE MEXICAINE POT AU FEU POMMES VAPEUR LÉGUMES DU BOUILLON SAINT PAULIN COMPOTE SANS SUCRE
SAMEDI 25 MARS ANNONCIATION	CRÈME DE VOLAILLE QUICHE LORRAINE RÔTI DE PORC AU JUS POMMES BOULANGÈRES SALSIFIS À LA CRÈME SAINT MORËT FRUITS AU SIROP	CRÈME DE VOLAILLE CÉLERI VINAIGRETTE ÉMINCÉS DE POULET AUX CHAMPIGNONS DE PARIS RIZ BASMATI SAINT MORËT MOUSSE AU CAFÉ	CRÈME DE VOLAILLE CÉLERI VINAIGRETTE RÔTI DE PORC AU JUS POMMES BOULANGÈRES SALSIFIS EDAM SANS SEL FRUITS AU SIROP	CRÈME DE VOLAILLE QUICHE LORRAINE RÔTI DE PORC AU JUS POMMES BOULANGÈRES SALSIFIS À LA CRÈME FROMAGE AUX NOIX FRUIT
DIMANCHE 26 MARS STE. LARISSA	VELOUTÉ AUX CAROTTES MOUSSE DE CANARD ET PETITS OIGNONS BLANCS PAUPIETTE DE DINDE FORESTIÈRE GRATIN DAUPHINOIS MONT CENDRÉ MILLEFEUILLE	VELOUTÉ AUX CAROTTES VOL AU VENT AUBERGINES FARCIES POMMES RÔTIES MONT CENDRÉ MILLEFEUILLE	VELOUTÉ AUX CAROTTES CRUDITÉS VINAIGRETTE PAUPIETTE DE DINDE FORESTIÈRE GRATIN DAUPHINOIS SAINT PAULIN SANS SEL MILLEFEUILLE	VELOUTÉ AUX CAROTTES VOL AU VENT PAUPIETTE DE DINDE FORESTIÈRE GRATIN DAUPHINOIS MONT CENDRÉ PÂTISSERIE SANS SUCRE

LA PRÉSENCE D'ALLERGÈNE MAJEUR FIGURE SUR L'ÉTIQUETTE DE LA BARQUETTE
 MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RÉSERVE DES APPROVISIONNEMENTS