



LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Du 5 au 9 Mars  
VACANCES

Du 12 au 16 Mars

Du 19 au 23 Mars

Du 26 au 30 Mars

Salade de pâtes	Céleri rémoulade	Macédoine mayonnaise	Salade verte et croutons	Potage légumes variés
Aiguillettes de poulet	Bœuf bourguignon	Spaghetti au thon tomate et basilic	Chipolatas	Pavé de colin sauce fines herbes
Poêlée de légumes	Carottes	Plat complet	Purée Dubarry	Riz
Camembert	Yaourt nature sucré	Mimolette	Délice chèvre	Petit suisse sucré
Fruit	Roulé chocolat	Fruit	Compote pomme abricot	Fruit
Carottes râpées vinaigrette	Chou blanc vinaigrette	Crêpe au fromage	<b>Mission anti-gaspi</b> <b>Betterave vinaigrette</b>	Brocolis vinaigrette
Bifteck haché au jus	Pizza au jambon	Poulet rôti sauce barbecue	<b>Bobotie sauce tomate</b> <i>(bœuf haché, ail, crème, brunoise de légumes, épices, oignon, crème)</i>	Poisson pané et citron
Haricots verts	Plat complet	Bouquet de légumes (chou fleur brocolis carotte)	<b>Riz</b>	Coquillettes
Edam	Coulommiers	Petit suisse nature sucré	<b>Vache Picon</b>	Petit Moulé
Gaufre poudrée	Compote pomme ananas	Fruit	<b>Liégeois chocolat</b>	Fruit
Salade verte et maïs	Pâté de campagne / cornichon	Salade de riz composée	Chou chinois vinaigrette	Macédoine mayonnaise
Raviolis au gratin	Saute de dinde sauce à la provençale	Œuf à la florentine	Boulettes de mouton sauce charcutière	Brandade
Plat complet	Purée Crécy	Plat complet	Semoule / Ratatouille	Plat complet
Carré du Poitou	Yaourt aromatisé	Fromage blanc sucré	Fraidou	Pointe de brie
Lacté vanille nappé caramel	Fruit	Fruit	Cake au chocolat du chef	Fruit
Taboulé	Chou rouge vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette	Salade piémontaise	Potage cultivateur
Moelleux de veau au jus	Cordon bleu	Emincé de porc sauce aigre douce	Sauté de bœuf sauce au thym	Dés de poisson sauce citron persillée
Jardinière de légumes	Macaronis	Riz	<b>***Les pas pareilles***</b> <b>Carotte et crumble nature OU crumble au fromage</b>	Semoule
Petit suisse aromatisé	Saint Nectaire	Yaourt sucré	Pavé 1/2 sel	Emmental
Fruit	Flan chocolat	Fruit	Fruit	Compote de pommes



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



**BON APPETIT !**

