




Le déjeuner

Lundi 10 mars







Betteraves vinaigrette  
 Bolognaise lentilles  
 Coquillettes
 Emmental 
 Pomme




Mardi 11 mars

Radis beurre
 Carbonnade de bœuf  
 Pomme de terre vapeur
 Crème chocolat 

Jeudi 13 mars





Carottes râpées 
 Emincé de porc   
 Gratin brocoli et chou fleur 
 Pain perdu 

Vendredi 14 mars

Salade fromagère
 Filet de poisson frais
 Sauce à l'oseille
 Riz 
 Orange



Lundi 17 mars

Macédoine 
 Poêlée sarladaise  
 Le Maillezaïs 
 Banane

Coquillettes provenance de la « fabrique du marais »

Mardi 18 mars

Houmous – crudités   
 Lasagne épinards et chèvre 
 Coupe de fruits de saison







Jeudi 20 mars

Tartine primeur 
 Sauté de volaille printanier  
 yaourt 

C'est le printemps

Vendredi 21 mars

Chou-fleur cru en salade 
 Filet de poisson frais 
 Boulgour aux légumes 
 Fromage blanc 



Des changements indépendants de notre volonté peuvent intervenir

Produit bio  Produit local :  Produit frais : PF Haute valeur environnementale : 
 Crèmerie Coulon : * Fait maison :  Appellation d'origine contrôlée : AOP origine française : 