




Lundi 24 Mars

Betteraves*  
et vinaigrette échalotes
Self **Salade de chou-fleur***  
et vinaigrette échalotes

Dahl de lentilles corail*  
(lentilles corail, carottes,
gingembre, lait coco...)

Riz  

Self **Emmental à la coupe**
Spécialité fromagère 

Self **Fruit de saison**
Fruit de saison

Pain  


Mardi 25 Mars

Salade de pâtes   
pesto
(coquillettes*, tomates, basilic, huile d'olive)
Self **Taboulé**
à l'orientale

Petit Bouchon
Filet de poisson meunière
(limande)/citron

ou
Jeune Pousse 
Emincé blanquette
végétarien
(émincé pois blé, oignons, poireaux, carottes,
crème)

Brocolis* béchamel  

Self **Cantal AOP à la coupe** 
Portion d'édam

Self **Fruit de saison**
Fruit de saison



Pain  



Jeudi 27 Mars

Radis
/beurre
Self **Salade baltique**
(laitue, iceberg, concombres,
carottes) et vinaigrette nature

Croustillant
au fromage

Ecrasé pomme de terre 
carottes céleri

Self **Tomme blanche**   **CE**
à la coupe
Camembert 




Self **Poires au sirop**
Compote pommes fraises  

Pain seigle  

Vendredi 28 Mars




Cœur de laitue
et vinaigrette basilic
Self **Chou blanc** 
assaisonné

Petit Bouchon
Gigot d'agneau*  
au jus 

ou
Jeune Pousse
Ceufs durs*  
sauce crème 

Flageolets 
ail et persil

Self **Yaourt aromatisé**  
Fromage blanc nature*  
et sucre

Self **Compote pommes***   
vanille
Ananas au sirop

Pain  