



































LUNDI 17 Mars	MARDI 18 Mars	MERCREDI 19 Mars	JEUDI 20 Mars	VENDREDI 21 Mars
<b>MENU VEGETARIEN</b> Céleri rémoulade  Omelette  Pomme de terre  Haricot beurre Chaussée aux moines Pom' potes 	Concombre  Tajine de veau  (Viande, semoule  , légumes  ) Entremet  Kiwi	Salade bar  Boulettes de bœuf  Boulgour  Liégeois chocolat 	<u>Menu choisi par les enfants</u> Burger Frites  Glace	Salade Bar'  Brandade de poisson  Yaourt de la ferme d'Artemare 
LUNDI 24 mars	MARDI 25 Mars	MERCREDI 26 Mars	JEUDI 27 Mars	VENDREDI 28 Mars
<b>MENU VEGETARIEN</b> Carottes râpées  Chili con carné végété  Kiri  Fruits au sirop	Poisson Purée de légumes  Mimolette  Banane 	Taboulé Saucisses Pomme de terre Haricot vert  Yaourt nature sucré 	Œufs durs mayonnaise Rôti de porc à la  provençale  Semoule Tomate fraîche  Gouda Pâtisserie	Salade Bar'  Blanquette de dinde  Pâtes  / broco  Camembert  Pomme 

 Aliment Bio  
  Cuisiné maison  
  Label rouge  
  Fruits et Légumes frais (menu susceptible de changer)

