

SEMAINE DU 09 AU 15 MARS

	LUNDI 09	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13	SAMEDI 14	DIMANCHE 15
MIDI	Pâté de campagne	Riz aux tomates et concombres	Poireaux à la vinaigrette	Crème de lentilles au cumin	Chou rouge et blanc aux pommes	Saucisson à l’ail fumé	Fonds d’artichauts
	Steak de colin sauce normande et carottes	Tajine de poulet et semoule aux raisins	Foies de volaille sauce forestière et poêlée rustique	Bourguignon de bœuf et courgettes à la provençales	Paupiette du pêcheur à la crème et poêlée champêtre	Bœuf émincé au paprika et haricots blancs	Blanquette de dinde, riz et poêlée de légumes
	Riz au chocolat	Fromage blanc au miel	Marbrée	Brassé végétal nature	Compote d’abricot	Flan au citron	Eclair au chocolat
SOIR	Œufs brouillés et choux-fleurs	Emincé de veau poêlé et blé au beurre	Jambonneau sauce madère et pâtes au beurre	Paëlla	Friand à la viande et salade verte	Steak à la tomate et poêlée campagnarde	Rôti de veau au jus et pommes de terre vapeur

SEMAINE DU 16 AU 22 MARS

	LUNDI 16	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20	SAMEDI 21	DIMANCHE 22
MIDI	Betteraves	Salade au jambon	Chou blanc aux pommes	Coquillettes, thon, poivrons, tomates	Tarte au bleu	Champignons à la grecque	Salade de pommes de terre et museau
	Andouillette à la bordelaise et pommes de terre sautées	Cuisse de poulet sauce chasseur, carottes et salsifis	Côte de porc grillée et coquillettes au beurre	Emincé de bœuf mariné maitre d’hôtel et haricots verts persillés	Filet de saumon au beurre blanc, riz et lentilles corail au curry	Haché de veau sauce tomate et brocolis persillés	Aiguillette de poulet à la crème et épinards
	Pommes, bananes, pêches au sirop	Crêpe à la confiture de fraise	Pomme au four	Fromage blanc à l’abricot	Flan au chocolat	Tarte aux fruits	Carré bavarois exotique
SOIR	Steak haché, petits pois et carottes à la crème	Raviolis sauce tomate	Pommes de terre aux trois fromages	Endives au jambon	Œuf poché sauce curry et champignons persillés	Lasagnes au saumon	Jambonneau et courgettes à la crème