




































Semaine du 10 MARS AU 14 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
PATE EN CROUTE ET CORNICHONS 	SALADE DE POMME DE TERRE		CELERI REMOULADE 	FRIAND FROMAGE
CORDON BLEU 	WING' S DE POULET		CHIPOLATAS DE LA FERME DE RESSINS 	POISSON PANE
HARICOTS PLAT AU BEURRE	CAROTTES FRAICHE LOCAL 		RIZ PILAF 	CHOUX FLEURS PERSILLE
BRIE	CONTENTIN		YAOURT BIO 	TOMME BLANCHE
COMPOTE	FRUIT 		GATEAUX NOIX DE COCO MAISON 	FRUITS AUX SIROP
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 


















Semaine du 17 AU 21 MARS , le chef vous propose

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE BETTERAVE	SALADE VERTE 		SALADE DE HARICOTS BLANC	SURIMI MAYONNAISE
PATES	SAUTE DE DINDE AU CURRY  DE RESSINS		FILET DE POISSON FRAIS 	STEAK DE VEAU AU JUS
CARBONARA 	SEMOULE		CAROTTE FRAICHE 	POMME RISSOLEES
YAOURT	ST MORET		YAOURT BIO  <small>RECETTES DE Chefs.</small>	CANTAL 
FRUIT DE SAISON  	COMPOTE 		CHAUSSON AUX POMMES 	MOUSSE AU CHOCOLAT 
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 

















Semaine du 24 AU 28 MARS , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE DE PATES 	ANIMATION ALSACIENNE SALADE VERTE		CAROTTES RAPEES 	SALADE DE LENTILLES 
PAUPIETTE DE DINDE	 CHOUROUTE		POULET ROTI DES DOMBES 	QUENELLE BECHAMEL
HARICOTS VERT			COQUILLETTE	EPINARD A LA CREME
CAMEMBERT	PETIT SUISSE SUCRE		RONDELE  <small>RECETTES DE Chefs</small>	YAOURT BIO  BIO 
CREME DESSERT	CRUMBLE POMME SPECULOOS		FRUIT 	DONUTS
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio BIO 	Produit frais 


















Semaine du 31 MARS AU 4 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
CELERI REMOULADE CIBOULETTE 	SALADE DE POMME DE TERRE		SALADE VERTE 	SALADE DE HARICOTS VERT
EMINCE DE VOLAILLE DE LA LOIRE 	GRATIN DE POISSON 		ROTI DE PORC DE RESSINS  	CROZIFLETTE 
HARICOT BLANC A LA TOMATE	DUO DE CHOUX		PETIT POIS	
FRIPON	YAOURT		CANTAL	PETIT SUISSE
FRUIT 	GATEAU AU CHOCOLAT 		NAPPE CAMEL	COMPOTE POMME FRAMBOISE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 




















Semaine du 7 AU 11 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
SALADE MEXICAINE MAISON 	TERRINE DE LA FERME ET CORNICHONS  		ANIMATION MEDITERRANEENE SALADE VERTE ET PAIN AU MAIS	CAROTTES RAPES FRAICHE 
BŒUF BOURGUIGNON CHAROLAIS  	CORDON BLEU		COUSCOUS 	HACHIS PARMENTIER
COQUILLETES	HARICOTS VERT PERSILLES		MERGUEZ BOULE DE BŒUF SEMOULE ET LEGUMES	MAISON 
YAOURT SUCRE 	VACHE QUI RIZ		LAITAGE	EMMENTAL
COMPOTE	LIEGEOIE		SALADE DE FRUIT	ECLAIR CHOCOLAT
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 



Semaine du 14 AVRIL AU 18 AVRIL , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ROSETTE CORNICHONS 	SALADE VERTE 		QUICHE POIREAU	SALADE DE HARICOTS VERT
BLANQUETTE DE VOLAILLE 	QUENELLE SAUCE TOMATE 		CHIPOLATAS DE LA FERME 	GRATIN DE PATES 
RIZ PILAF	HARICOTS PLAT 		CHOUX FLEURS PERSILLEE	AU FROMAGE 
PETIT SUISSE	ST PAULIN		YAOURT DE SEVELINGE 	LAITAGE 
FRUIT DE SAISON 	ROULE CONFITURE MAISON 		BEIGNET CHOCOLAT	COMPOTE POMME FRAMBOISE
Produit locaux 	Le produit maison 	La selection du chef 	Produit Bio 	Produit frais 