

	Lundi – Repas végétarien	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 10 au 14 mars	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Parmentier de lentilles corail </p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Crudité de saison</p> <p>Boulettes de bœuf </p> <p>Coquillettes </p> <p>Comté </p> <p>Compote de fruits </p>		<p>Repas à thème</p> <p>Carnaval de Rio</p>	<p>Œuf sauce tomate</p> <p>Filet de poisson frais au citron</p> <p>Céréales gourmandes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit de saison </p>
Semaine du 17 au 21 mars	<p>Lundi</p> <p>Pâté de campagne</p> <p>Poulet à la catalane </p> <p>Purée de légumes </p> <p>Fromage </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi – Repas végétarien</p> <p>Salade coleslaw (carottes et chou blanc râpés, mayonnaise) </p> <p>Quiche provençale</p> <p>Salade verte</p> <p>Camembert </p> <p>Crème dessert au caramel (lait) </p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Salade verte au thon</p> <p>Sauté de bœuf aux herbes </p> <p>Pâtes </p> <p>Fromage </p> <p>Entremets au chocolat au lait BIO </p>	<p>Vendredi</p> <p>Salade de crudités</p> <p>Filet de colin sauce hollandaise</p> <p>Riz </p> <p>Yaourt </p> <p>Fruit de saison</p>
Semaine du 24 au 28 mars	<p>Lundi – Repas végétarien</p> <p>Betteraves mimosa </p> <p>Gratin de pommes de terre au fromage </p> <p>Fromage blanc </p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Mardi</p> <p>Radis beurre</p> <p>Sauté de porc </p> <p>Courgettes sautées</p> <p>Morbier </p> <p>Moelleux au citron</p>	<p>Mercredi</p>	<p>Jeudi</p> <p>Quiche lorraine</p> <p>Lieu noir au basilic</p> <p>Brocolis </p> <p>Brie</p> <p>Compote de fruits</p>	<p>Vendredi</p> <p>Taboulé (semoule BIO) </p> <p>Poulet rôti aux herbes </p> <p>Carottes persillées </p> <p>Fromage </p> <p>Banane</p>