

		DEJEUNER A	DINER
LUNDI	07-mars	 <p>Chou blanc sauce méditerranéenne (mayonnaise, épices paella, huile d'olive)</p> <p>Poulet sauce grand-mère (champignons, carottes)</p> <p>Pommes campagnardes</p> <p>St Nectaire AOC à la coupe </p> <p>Tarte normande</p>	<p>Potage petits pois (longchamps)</p> <p>Saint Paulin</p> <p>Kiwi BIO</p>
MARDI	08-mars	<p>Lentilles vinaigrette</p> <p>Pavé de merlu sauce oseille</p> <p>Julienne de légume</p> <p>Yaourt nature BIO et sucre </p> <p>Purée de pommes des Vergers (local) miel</p>	<p>Potage haricots verts (vert prés)</p> <p>Fraidou</p> <p>Crème dessert vanille</p>
MERCREDI	09-mars	 <p>Potage endives (ardennais)</p> <p>Choucroute garnie</p> <p>Tomme blanche à la coupe</p> <p>Orange BIO</p>	<p>Potage endives (ardennais)</p> <p>Fromage blanc BIO et sucre </p> <p>Verrine Semoule au lait du Chef</p>
JEUDI	10-mars	<p>Salade fantaisie (frisée, chou chinois, chicorée)</p> <p>Escalope viennoise volaille</p> <p>Printanière de légumes (pommes de terre, carottes, petits pois, haricots verts)</p> <p>Camembert BIO</p> <p>Eclair vanille</p>	<p>Potage légumes</p> <p>Petit moulé aux noix</p> <p>Liegeois café</p>
VENDREDI	11-mars	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Moules au curry</p> <p>Riz BIO créole</p> <p>Fromage blanc nature et sucre </p> <p>Purée de pommes des Vergers (local)</p>	<p>Soupe à l'oignon</p> <p>Brie</p> <p>Crème dessert caramel</p>
SAMEDI	12-mars	<p>Pâté en croûte et cornichon</p> <p>Sauté de poulet sauce bédouin (abricots secs, pruneaux, raisins et épices)</p> <p>Semoule BIO</p> <p>Yaourt Nature BIO et sucre</p> <p>Pomme des Vergers (local)</p>	<p>Potage flageolets (mussard)</p> <p>Buchette mi-chèvre à la coupe </p> <p>Purée de pommes des Vergers (local) orange</p>
DIMANCHE	13-mars	 <p>Potage pommes de terre (parmentier)</p> <p>Escalope de porc à la diable (oignon, tomate, vinaigre)</p> <p>Endives braisées</p> <p>Petit moulé fines herbes</p> <p>Cake epeautre fruits secs, figue, miel</p>	<p>Potage pommes de terre (parmentier)</p> <p>Tomme noire</p> <p>Poire BIO</p>