

27/02

-----Entrée-----

BETTERAVES VINAIGRETTE  
MACÉDOINE MAYONNAISE  
CONCOMBRES VINAIGRETTE  
DUO DE HARICOTS ROUGES  
ET MAÏS

-----Plat-----

AIGUILLETES DE POULET  
SAUCE BASQUAISE  
HOKI SAUCE CURRY

---Accompagnement---

GRATIN DE CHOU-FLEUR  
BROCOLIS  
PURÉE DE POMMES DE TERRE

-----Laitage-----

VACHE QUI RIT  
FOURNOLS  
YAOURT NATURE  
CROC LAIT

-----Dessert-----

FLAN NAPPE CARAMEL  
GAUFRE CHOCOLAT  
DUO DE KIWI ET BANANE EN  
SALADE  
CARPACCIO D'ORANGE À LA  
CANNELLE

28/02

-----Entrée-----

SALADE MÊLÉE  
SALADE DE RIZ ET DES DE  
JAMBON  
Chou rouge à la Tyrolienne  
ENDIVES AU BLEU

-----Plat-----

BOULETTES DE VEAU  
SAUMONETTE SAUCE  
DIEPPOISE

---Accompagnement---

JARDINIÈRE DE LÉGUMES  
COUDES

-----Laitage-----

YAOURT NATURE SUCRE  
SAMOS  
PETIT MOULE NATURE  
GOUDA

-----Dessert-----

CORBILLE DE FRUITS  
DESSERT DE POIRES  
BEIGNET AU SUCRE  
ENTREMET PISTACHE

01/03

-----Entrée-----

-----Plat-----

---Accompagnement---

-----Laitage-----

-----Dessert-----

02/03

-----Entrée-----

POTAGE DE LÉGUMES  
COEURS DE PALMIER,  
CAROTTES, MAÏS  
LAIQUE ICEBERG  
TERRINE DE CAMPAGNE

-----Plat-----

PALERON BOEUF SAUCE  
TOMATE  
CORDON BLEU DE VOLAILLE  
ET CITRON

---Accompagnement---

CAROTTES PERSILLÉES  
RIZ CRÉOLE

-----Laitage-----

FROMAGE TYPE EMMENTAL  
PYRENEE  
YAOURT NATURE  
PETIT MOULE AIL ET FINES  
HERBES

-----Dessert-----

GRATIN DE FRUITS  
CRÈME DESSERT PANACHE  
TARTE AUX POMMES  
CORBILLE DE FRUITS

03/03

-----Entrée-----

CONCOMBRE ÉMINCÉ AUX  
ÉCLATS DE MAÏS  
ENDIVES ET DÉS DE  
TOMATES  
MUSEAU VINAIGRETTE  
RADIS À LA CROQUE-AU-SEL

-----Plat-----

FILET DE POISSON PANÉ  
ŒUFS DURS BECHAMEL

---Accompagnement---

ÉPINARDS SAUCE BECHAMEL  
BLÉ AUX PETITS LÉGUMES

-----Laitage-----

Edam (fromage)  
CAMEMBERT  
YAOURT NATURE SUCRE  
SAINT NECTAIRE

-----Dessert-----

SALADE DE FRUITS FRAIS  
MOUSSE AU CHOCOLAT  
NOISETTE  
FLAN NAPPE CARAMEL  
CORBILLE DE FRUITS