



lundi 27 février	mardi 28 février	jeudi 02 mars	vendredi 03 mars
Salade vendéenne (haricot blanc aux lardons)	Céleri rémoulade	Potage	Terrine de légumes
Paupiette de veau	Jambonnette de volaille	Rougail de saucisse	Dos de colin sauce ciboulette
Poêlée de carottes	Epinards béchamel	Riz	Gratin de brocolis
Petit Moulé	Brie		
	Beignet aux pommes	Compote pomme abricot	Riz au lait au chocolat

lundi 06 mars	mardi 07 mars	jeudi 09 mars	vendredi 10 mars
Betteraves vinaigrette	Salade de pâtes, tomate, emmental, vinaigrette	Potage	Carottes râpées
Palette de porc à la moutarde	Poisson pané citron	Couscous	Lasagnes
Haricots blancs	Epinard béchamel	Légumes & Semoule	
Compote de poire	Camembert	Yaourt de la Bazinière	
		Boudoir	Marbré au chocolat

lundi 13 mars	mardi 14 mars	jeudi 16 mars	vendredi 17 mars
Taboulé	Chou rouge vinaigrette	<b>Menu Grand Est</b>	Salade haricots verts, maïs, tomate
Jambon grill	Steak haché (ou Boulettes)	Flammekueche	Dos de colin citronné
Poêlée de légumes	Frites (ou pommes noisette)	Choucroute (saucisson à l'ail & saucisse de Strabourg)	Riz
Vache grosjean	Brie	Yaourt nature sucré	Saint Paulin
Fruit frais (pomme)		Pain d'épices	Fruit frais

lundi 20 mars	mardi 21 mars	jeudi 23 mars	vendredi 24 mars
Salade de pâtes au pesto	Céleri rémoulade	Betteraves vinaigrette	Potage
Sauté de porc à l'ancienne	Beignets de calamar citron	Hachis parmentier	Rôti de dinde provençale
Haricots verts	Gratin de brocolis		Petits pois
Carré d'as		Tomme noire	Entremet à la Vanille
	Compote de pomme banane		Galettes

CRUDITÉS DE SAISON

NOUVEAUTÉS

PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON

FROMAGES A LA COUPE

PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE





**Convivio**  
RESTAURATION AUTHENTIQUE & RESPONSABLE

**Cuisine évolutive**  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS



lundi 27 mars	mardi 28 mars	jeudi 30 mars	vendredi 31 mars
 Radis beurre Goulash de bœuf Carottes Novly caramel	Piémontaise Cordon bleu Ratatouille  Carré de ligueil  Fruit frais	 <b>Menu Végétarien</b>  Carottes râpées Raviolis verdura Yaourt Aromatisé Boudoir	 Salade estivale (tomate concombre œuf crouton) Dos de colin ciboulette Mousseline de légumes Dessert d'avril 

lundi 03 avril	mardi 04 avril	jeudi 06 avril	vendredi 07 avril
Salade d'haricots verts, tomate, maïs Omelette fraîche Pommes boulangère Fondu président	 Céleri rémoulade Haut de cuisse de poulet Mousseline de carotte Compote pomme abricot	Pâté de Pâques Kefta d'agneau Flageolets Gâteau de pâques 	Taboulé Steak de cabillaud Printanière de légumes Carré d'as






**Zone B**



### Bonnes Vacances de Pâques

du 08 avril au 23 avril 2017




lundi 24 avril	mardi 25 avril	jeudi 27 avril	vendredi 28 avril
 Céleri rémoulade Lasagnes Compote de poire	 Chou rouge vinaigrette Saucisse de Toulouse Haricots blancs  Fruit frais	Betterave vinaigrette  Paëlla Crème chocolat	Œufs durs mayonnaise Dos de colin à la Dieppoise Purée crocodile  Riz au lait

 **CRUDITÉS DE SAISON**

 **NOUVEAUTÉS**

 **PLATS COMPLETS PRÉPARÉS DE FACON TRADITIONNELLE ET PÂTISSERIES MAISON**

 **FROMAGES A LA COUPE**

 **PRODUIT ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

