

Menu du mois de MARS 2013

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi 1er mars
				Potage jardinière Paella Façon du chef Fruit frais
Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
Potage cultivateur Maccaroni Carbonara Emmenthal râpé Biscuit	Potage aux carottes Saucisse de veau Jus de viande Stoemp aux scarolles Fruit frais		Potage aux poireaux Filet de poulet rôti Compote mixte Frites steakhouse Yaourt aux fruits	Potage aux deux céleris Filet de pengasius poché Brocoli à l'ail Pommes vapeur Madeleine au beurre
Lundi 11 mars	Mardi 12 mars	Mercredi 13 mars	Jeudi 14 mars	Vendredi 15 mars
Potage choux-fleurs Ravioli au légumes Petit pain Mousse au chocolat	Potage cultivateur Chipolata de volaille Pois et carottes Pommes nature Fruit du jour		Potage Andalous Carbonnade de bœuf à la flamande Pommes frites Petit filou	Potage chicons Poissonnet en beignet Epinards à la crème Riz pilaw Fruit frais
Lundi 18 mars	Mardi 19 mars	Mercredi 20 mars	Jeudi 21 mars	Vendredi 22 mars
Potage vert-pré Spirelli au jambon Fromage râpé Fruit de saison	Potage tomates Steak haché d'agneau Poêlée de légumes Semoule couscous Gaufrette		Potage aux brocolis Vol au vent de volaille et quenelles Pommes rissolées Flan vanille	Potage cresson Poisson meunière Sauce aux fines herbes Purée mousseline Fruit de saison
Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Mercredi 27 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Potage courgettes Penne rigate Sauce bolognaise Fromage râpé Zebra	Potage mirepoix Boulette de campagne, jus de viande Potée Liégeoise Compotine		Potage choux-fleurs Emincé de porc sauté aux légumes provençaux Pommes frites Choco Prince	Crème de potirons Poisson de la mer du nord à la mode waterzooï Pommes persillées Œufs de Pâques
Nos plats sont cuisinés au sel iodé , nos bananes sont bio et 100% fairtrade,			L'équipe de cuisine vous souhaite un bon appétit	

