




	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 25 au 29 mars	Concombre à la crème	Carottes râpées vinaigrette	Salade marina *	Salade cocktail *	Soupe à l'oignon et croûtons
	Sauté de dinde aux épices	Hachis Parmentier	Escalope de porc au curry	Emincé de bœuf sauce tomate 	Saumonette aux câpres
	Semoule	 Salade verte	Duo poireaux – pommes de terre	Epinards 	Céréales gourmandes
	Compote de fruits	Yaourt 	Fromage Salade de fruits frais	Fromage Duo ananas / kiwi	Fromage Corbeille de fruits
Semaine du 1 ^{er} au 05 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi – Repas végétarien	Vendredi
	Salade de mâche au chèvre	Feuilleté au fromage	Concombre vinaigrette	Salade de crudités	Salade bretonne *
	Quiche provençale au thon	Rôti de veau au jus 	Pâtes à la carbonara	Tajine de légumes	Filet de poisson meunière
	Salade verte 	Carottes persillées	Salade verte	Semoule	Navets glacés
Crème dessert au caramel	Corbeille de fruits	Fromage	Yaourt 	Fromage	
			Pêche au sirop et coulis de fruits rouges 	Compote de fruits	Tarte au chocolat
Semaine du 08 au 12 avril	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	Légumes à la grecque	Carottes râpées au citron	Velouté Dubarry (chou-fleur)	Repas à thème <i>Le Printemps</i> 	Quiche lorraine
	Omelette aux pommes de terre et lardons	Rôti de porc charcutière 	Cuisse de poulet		Pavé de saumon vapeur
	Salade verte	Haricots verts persillés	Pommes de terre vapeur 		Epinards à la crème
Œufs à la neige	Fromage	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits		
	Marbré crème anglaise 				

* Salade marina : carottes cuites, betteraves, pommes fruit

* Salade cocktail : pommes de terre, tomates, maïs, sauce cocktail

* Salade bretonne : petits pois, carottes, chou-fleur

