

lun 12 mars	mar 13 mars	mer 14 mars	jeu 15 mars	ven 16 mars
Salade du chef (salade, tomate, emmental)	Terrine de légumes	Riz au thon	Concombre vinaigrette	Œuf dur mayonnaise
Lasagnes	Poulet rôti à la diable	Rôti de porc à l'ancienne	Cassoulet	Brandade de poisson
	Carottes à la crème	Epinards béchamel		Salade verte
Mi-chèvre	Carré président	Cantadou	Yaourt aromatisé	St Paulin
Fruit	Semoule au lait	Mousse chocolat	Abricots au sirop	Tarte aux pommes

lun 19 mars	mar 20 mars	mer 21 mars	jeu 22 mars	ven 23 mars
Carottes râpées	Macédoine à la parisienne		Betteraves vinaigrette	Taboulé
Filet de poulet à l'indienne	Steak haché sce madère		Omelette	Poisson pané
Riz pilaf'	Frites		Haricots beurre	Ratatouille / Pommes vapeur
Edam	Yaourt aromatisé		Tome blanche	Brebis crème
Compote pomme banane	Fruit		Beignet pomme	Fruit

lun 26 mars	mar 27 mars	mer 28 mars	jeu 29 mars	ven 30 mars
Bouillon de bœuf aux vermicelles	Rillettes	Piémontaise	Céleri rémoulade	Brocoli vinaigrette
Pot-au-feu et ses légumes MAISON	Quenelles de volaille sce financière	Rissolette de veau	Rôti de porc choisy	Marmite de la mer à la batelière
	Pâtes papillon	Haricots verts	Printanière de légumes	Riz
Brie	Samos	Rondelé nature	P'tit louis	Camembert
Flan caramel	Cocktail de fruits	Fruit	Crème aux œufs	Eclair chocolat



LES PRODUITS et  
PLATS DE SAISON



LES DESSERTS MAISON



**Le chef et son équipe  
vous souhaitent  
un bon appétit!**



LES PRODUITS LOCAUX :

légumes crus pris à l'association APPUI, JAUNAY CLAN (86) dans  
la limite de leur possibilités

Pomme et Poires prises en saison, aux JARDINS DE LA  
FROLLE, BONNES (86)

Les viandes de bœuf et porc frais pris aux  
Producteurs réunis, DISSAY (86)



**La Cuisine Evolutive**  
Une nouvelle saveur se livre à vous

