
















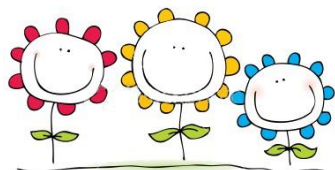




MARS 2019	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
1 <sup>er</sup> au 08 mars	<b>VACANCES SCOLAIRES - HIVER</b>			
11 au 15 mars <u>Océanie</u>	 Betteraves vinaigrette  Lasagnes Yaourt aromatisé Fruit de saison 	 Crêpe au fromage Nuggets de blé Haricots verts Yaourt pulpé Sablé des Flandres	Salade Océane* Volaille Micronésienne Semoule Yaourt sucré Gâteau carré lait de coco 	 Chou-fleur vinaigrette Poisson pané Purée d'épinards Cantadou Mousse au chocolat
18 au 22 mars	Salade blé aux légumes Jambon grill (#) Gratin de brocolis Edam Liégeois vanille	Carottes râpées  Boulettes végétales Frites au four Rondelé nature Novly chocolat	 Concombres Couscous Yaourt aromatisé Fruit de saison 	 Salade du Chef* Beignets de calamars Purée de Crécy Suisse sucré Eclair vanille
25 au 29 mars	 Carottes céleri mayo  Cordon bleu Coquillettes  Gouda Salade de fruits	Salade Basque* Paupiette veau forestière Haricots verts Chanteneige Semoule au lait ☰	 Salade printanière* Rôti bœuf froid Purée Suisse sucré  Gâteau aux pommes ☰	Crêpe au fromage Dos de colin  Chou-fleur persillé Yaourt sucré Fruit de saison 



*Printemps le 20 mars 2019*

\*Salade Océane : salade, concombres, tomates, saumon, sauce soja et citron

\*Salade du Chef : salade, tomates, fromage et maïs

\*Salade Basque : pommes de terre, tomates et thon

\*Salade Printanière : tomates, maïs, concombre et radis