

**LUNDI**

**MARDI**

**MERCREDI**

**JEUDI**

**VENDREDI**

Du 02 au 07  
mars 2020

Salade de chou rouge et pommes	Salade pommes de terre maïs asperge		Potage de légumes	Paté de campagne
 Pâtes bolognaise	 Emincé de porc au curcuma		 Blé créole	Pavé de lieu ciboulette
Emmental	Haricots verts		Gratin de chou-fleur	Pommes de terre vapeur
 Fruits de saison*	 Fromage blanc nature		Saint Paulin	
			Muffin	 Fruits de saison*

Du 09 au 13  
mars 2020

 Taboulé de quinoa	Chou chinois aux raisins		Friand au fromage	Salade coleslaw
Tarte au fromage	 Sauté de poulet		 Kebab de dinde	Brandade de poisson
Salade verte	Gratin de pommes de terre		Pomme de terre rissolées	Salade verte
	Gouda			Tomme blanche
Compote pomme/banane	 Fruits de saison*		 Yaourt nature sucré	 Fruits de saison*

Du 16 au 20 mars  
2020

Salade frisée et noix	Céleri rémoulade		Carottes rapées	Salade de blé et petits légumes
Tartiflette au tofu	 Escalope de dinde		 Chili con carne	Pavé de Hoki
 Petit suisse	 Haricots blancs		Riz créole	Gratin de panais
Eclair au chocolat	Cocktail de fruits au sirop		 Yaourt nature sucré	
			Gaufrette au chocolat	 Fruits de saison*

Du 23 au 27 mars  
2020

Terrine de poisson	Quiche lorraine		Salade mâche croustons	Salade de pommes de terre et concombres
 Chipolatas	 Steak haché		Paëlla végétarienne	Poisson pané
 Pâtes au beurre	Côtes de blettes		(Riz et noix de cajou)	 Haricots verts
Emmental			 Yaourt aromatisé	
Fruits de saison*	 Crème à la vanille		Fruit de saison*	Entremet coco

<b>Menu végétarien</b>	<b>"Cuisiné maison"</b>	<b>Animation la cicadelle</b>
------------------------	-------------------------	-------------------------------

\* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux

\* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)