

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60



SEMAINE DU 1 AU 7 MARS 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 1er MARS ST AUBIN	POTAGE MARAICHER CAROTTES RAPEES CHIPOLATAS SAUCE CHARCUTIERE  LENTILLES CAROTTES GOUDA A LA COUPE MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE MARAICHER MUSEAU VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SAUCE DIJONNAISE  POMMES DE TERRE A L'AIL CHOUX DE BRUXELLES GOUDA A LA COUPE FROMAGE BLANC SUCRE		POTAGE MARAICHER CAROTTES RAPEES SAUTE DE DINDE SAUCE DIJONNAISE  POMMES DE TERRE A L'AIL CHOUX DE BRUXELLES SAINT PAULIN SANS SEL MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE MARAICHER CAROTTES RAPEES SAUTE DE DINDE SAUCE DIJONNAISE  POMMES DE TERRE A L'AIL CHOUX DE BRUXELLES GOUDA A LA COUPE FROMAGE BLANC	
MARDI 2 MARS CH. LE BON	CREME DE VOLAILLE CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE TORSADES  CAMEMBERT COCKTAIL DE FRUITS		CREME DE VOLAILLE TARTE AU FROMAGE FILET DE LIEU A L'OSEILLE RIZ CREOLE EPINARDS A LA CREME CAMEMBERT TARTE RHUBARBE		CREME DE VOLAILLE CHOU-FLEUR AU CITRON FILET DE LIEU A L'OSEILLE RIZ CREOLE EPINARDS A LA CREME GOUDA SANS SEL COCKTAIL DE FRUITS		CREME DE VOLAILLE CHOU-FLEUR SAUCE COCKTAIL HACHE DE VEAU SAUCE BRUNE TORSADES  CAMEMBERT COMPOTE SANS SUCRE	
MERCREDI 3 MARS ST GUENOLE	VELOUTE AUX CAROTTES CREPE AUX CHAMPIGNONS FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE POMMES DE TERRE PETITS POIS SAINT MORET YAOURT NATURE SUCRE		VELOUTE AUX CAROTTES HARENGS MARINES ET SALADE DE POMMES DE TERRE  PATES A LA CARBONARA  SAINT MORET CREME PRALINEE		VELOUTE AUX CAROTTES BETTERAVES ROUGES A L'ECHALOTE FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE POMMES DE TERRE PETITS POIS SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE SUCRE		VELOUTE AUX CAROTTES CREPE AUX CHAMPIGNONS FILET DE POULET AUX CHAMPIGNONS GRATIN DE POMMES DE TERRE PETITS POIS SAINT MORET PETITS SUISSES	
JEUDI 4 MARS ST CASIMIR	POTAGE AUX ASPERGES CELERI REMOULADE COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU MERGUEZ SEMOULE - LEGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN ORANGE		POTAGE AUX ASPERGES DUO DE SAUCISSON ET CORNICHONS ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES PUREE SAINT GERMAIN  SAINT PAULIN LIEGEOIS AU CAFE		POTAGE AUX ASPERGES CELERI REMOULADE ESCALOPE DE VOLAILLE AUX HERBES PUREE SAINT GERMAIN  GOUDA SANS SEL ORANGE		POTAGE AUX ASPERGES CELERI REMOULADE COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU MERGUEZ SEMOULE - LEGUMES COUSCOUS SAINT PAULIN ORANGE	
VENDREDI 5 MARS ST OLIVE	POTAGE CRESSON SALADE LIEGEOISE PAVE DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ FONDUE DE POIREAUX EDAM A LA COUPE ECLAIR AU CHOCOLAT		PATE DE CAMPAGNE ET CORNICHONS DAUBE DE BŒUF POMMES VAPEUR LEGUMES DU BOUILLON EDAM A LA COUPE YAOURT AUX FRUITS		POTAGE CRESSON SALADE DE POMMES DE TERRE PAVE DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ FONDUE DE POIREAUX SAINT PAULIN SANS SEL ECLAIR AU CHOCOLAT		POTAGE CRESSON SALADE DE POMMES DE TERRE PAVE DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE RIZ FONDUE DE POIREAUX EDAM A LA COUPE YAOURT NATURE	
SAMEDI 6 MARS STE COLETTE	VELOUTE DE POTIRON TARTE PROVENCALE ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE RISSOLEES HARICOTS VERTS MONT CENDRE FROMAGE BLANC AROMATISE		VELOUTE DE POTIRON SALADE COLESLAW TOMATE FARCIE SAUCE TOMATE PUREE DE POMMES DE TERRE  MONT CENDRE SALADE DE FRUITS		VELOUTE DE POTIRON SALADE COLESLAW ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS GOUDA SANS SEL FROMAGE BLANC AROMATISE		VELOUTE DE POTIRON TARTE PROVENCALE ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES DE TERRE RISSOLEES HARICOTS VERTS MONT CENDRE FROMAGE BLANC NATURE	
DIMANCHE 7 MARS FETE DES GRANDS-MERES	POTAGE A L'OIGNON TERRINE DE SAUMON SAUCE COCKTAIL CURRY D'AGNEAU POMMES ROSTIS CAROTTES AUX AROMATES CROIX DE MALTE GENOISE AU CAFE		POTAGE A L'OIGNON QUENELLES DE BROCHET SAUCE AURORE PAUPIETTE DE VEAU AUX OLIVES POMMES LYONNAISES SALSIFIS PERSILLES CROIX DE MALTE GENOISE AU CAFE		POTAGE A L'OIGNON MACEDOINE DE LEGUMES CURRY D'AGNEAU POMMES LYONNAISES CAROTTES AUX AROMATES SAINT PAULIN SANS SEL GENOISE AU CAFE		POTAGE A L'OIGNON TERRINE DE SAUMON SAUCE COCKTAIL CURRY D'AGNEAU POMMES LYONNAISES CAROTTES AUX AROMATES CROIX DE MALTE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE  
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60



SEMAINE DU 8 AU 14 MARS 2021								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 8 MARS ST JEAN DE DIEU	CREME DE VOLAILLE MACEDOINE DE LEGUMES LASAGNES A LA BOLOGNAISE  CAMEMBERT FLAN NAPPE CAMEMBERT		CREME DE VOLAILLE TARTE AU FROMAGE ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON  POMMES DE TERRE CAROTTES PERSILLEES CAMEMBERT SALADE DE FRUITS		CREME DE VOLAILLE MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON  POMMES DE TERRE CAROTTES PERSILLEES GOUDA SANS SEL SALADE DE FRUITS		CREME DE VOLAILLE MACEDOINE DE LEGUMES ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON  POMMES DE TERRE CAROTTES PERSILLEES CAMEMBERT COMPOTE SANS SUCRE	
MARDI 9 MARS STE FRANCOISE	POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES FILET DE POULET PANE SAUCE TOMATE POMMES SAUTEES  EMMENTAL YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE TOMATE CERVELAS A LA GRAINE DE MOUTARDE PAVE DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE JULIENNE DE LEGUMES RIZ EMMENTAL BEIGNET AUX POMMES		POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES PAVE DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE JULIENNE DE LEGUMES RIZ SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE TOMATE BETTERAVES ROUGES PAVE DE COLIN SAUCE HOLLANDAISE JULIENNE DE LEGUMES RIZ EMMENTAL YAOURT NATURE	
MERCREDI 10 MARS ST VIVEN	POTAGE AUX ASPERGES  PIZZA ROYALE SAUTE DE PORC A L'ESTRAGON  PETITS POIS POMMES DE TERRE LYONNAISES GOUDA MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE AUX ASPERGES TERRINE DE LEGUMES SAUCE CIBOULETTE CUISSE DE POULET ROTIE BASQUAISE  POMMES NOISETTES  GOUDA FRUIT		POTAGE AUX ASPERGES SALADE DE CŒURS DE PALMIER SAUTE DE PORC A L'ESTRAGON  PETITS POIS POMMES DE TERRE LYONNAISES GOUDA SANS SEL MOUSSE AU CHOCOLAT		POTAGE AUX ASPERGES PIZZA ROYALE SAUTE DE PORC A L'ESTRAGON  PETITS POIS POMMES DE TERRE LYONNAISES GOUDA FRUIT	
JEUDI 11 MARS STE ROSINE	POTAGE CAROTTES RILLETES ET CORNICHONS  BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE FRAIDOU COMPOTE DE POMMES MAISON		POTAGE CAROTTES CHOU ROUGE VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE A L'ANCIENNE PRINTANIERE DE LEGUMES  FRAIDOU GELIFIE VANILLE		POTAGE CAROTTES CHOU ROUGE VINAIGRETTE BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE SAINT PAULIN SANS SEL COMPOTE DE POMMES MAISON		POTAGE CAROTTES RILLETES ET CORNICHONS BŒUF BOURGUIGNON HARICOTS VERTS POMMES DE TERRE FRAIDOU COMPOTE SANS SUCRE	
VENREDI 12 MARS STE JUSTINE	VELOUTE DE POTIRON FEUILLETE DE POULET AUX POIREAUX FILET DE COLIN SAUCE CITRON  SEMOULE RATATOUILLE MINI CABRETTE POIRE		VELOUTE DE POTIRON SALADE DE TOMATES CHOUCROUTE  MINI CABRETTE FROMAGE BLANC SUCRE		VELOUTE DE POTIRON SALADE DE TOMATES FILET DE COLIN SAUCE CITRON  SEMOULE RATATOUILLE GOUDA SANS SEL POIRE		VELOUTE DE POTIRON FEUILLETE DE POULET AUX POIREAUX FILET DE COLIN SAUCE CITRON  SEMOULE RATATOUILLE MINI CABRETTE POIRE	
SAMEDI 13 MARS ST RODRIGUE	POTAGE AUX OIGNONS SAUCISSON A L'AIL BLANQUETTE DE VEAU SAUCE SUPREME RIZ PILAF LEGUMES DU BOUILLON MIMOLETTE A LA COUPE CREME DESSERT CAFE POTAGE DE LEGUMES		POTAGE AUX OIGNONS TABOULE A L'ORIENTAL FRICASSE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE PUREE  MIMOLETTE A LA COUPE YAOURT AROMATISE POTAGE DE LEGUMES		POTAGE AUX OIGNONS TABOULE A L'ORIENTAL FRICASSE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE PUREE  SAINT PAULIN SANS SEL CREME DESSERT CAFE POTAGE DE LEGUMES		POTAGE AUX OIGNONS TABOULE A L'ORIENTAL FRICASSE DE VOLAILLE SAUCE FORESTIERE PUREE  MIMOLETTE A LA COUPE YAOURT NATURE POTAGE DE LEGUMES	
DIMANCHE 14 MARS STE MATHILDE	PATE EN CROUTE RICHELIEU EMINCE DE CANARD AU POIVRE VERT POMMES DE TERRE AUX HERBES  SALSIFIS SAINT NECTAIRE CRUMBLE AUX PRUNEAUX		TARTE AU SAUMON ROTI DE BŒUF A L'ECHALOTE POMMES DE TERRE ENDIVES SAINT NECTAIRE CRUMBLE AUX PRUNEAUX		PAVE DE POISSON EN BELLEVUE EMINCE DE CANARD AU POIVRE VERT POMMES DE TERRE SALSIFIS GOUDA SANS SEL CRUMBLE AUX PRUNEAUX		PATE EN CROUTE RICHELIEU EMINCE DE CANARD AU POIVRE VERT POMMES DE TERRE SALSIFIS SAINT NECTAIRE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE  
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:  
Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu  
8€60



SEMAINE DU 15 AU 21 MARS 2021								
	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 15 MARS STE LOUISE	VELOUTE D'ASPERGES ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHONS PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHASSEUR GRATIN DE CHOU-FLEUR ET DE POMMES DE TERRE  SAINT BRICET FLAN A LA VANILLE		VELOUTE D'ASPERGES CAROTTES VINAIGRETTE  BŒUF MIROTON  PATES  SAINT BRICET TARTE ABRICOTS		VELOUTE D'ASPERGES CAROTTES VINAIGRETTE  BŒUF MIROTON  PATES  SAINT PAULIN SANS SEL FLAN A LA VANILLE		VELOUTE D'ASPERGES ROULADE DE VOLAILLE ET CORNICHONS BŒUF MIROTON  PATES  SAINT BRICET YAOURT NATURE	
MARDI 16 MARS STE BENEICTE	POTAGE TOMATE TARTE AU FROMAGE CHIPOLATAS SAUCE BRUNE PUREE AU LAIT  KIRI POMME		POTAGE TOMATE  ŒUF DUR MAYONNAISE FILET DE LIEU SAUCE CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES  KIRI CREME DESSERT PRALINEE		POTAGE TOMATE  ŒUF DUR FILET DE LIEU SAUCE CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES  GOUDA SANS SEL CREME DESSERT PRALINEE		POTAGE TOMATE TARTE AU FROMAGE FILET DE LIEU SAUCE CITRON RIZ AUX PETITS LEGUMES  KIRI POMME	
MERCREDI 17 MARS ST PATRICE	POTAGE MARAICHER SARDINES AU BEURRE JAMBON BRAISE AU PORTO  POMMES DE TERRE HARICOTS VERTS SAINT MORET YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE MARAICHER  CŒURS DE PALMIER  HACHIS PARMENTIER  SAINT MORET FRUIT		POTAGE MARAICHER  CŒURS DE PALMIER  HACHIS PARMENTIER  SAINT PAULIN SANS SEL YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE MARAICHER  CŒURS DE PALMIER  HACHIS PARMENTIER  SAINT MORET FROMAGE BLANC	
JEUDI 18 MARS ST CYRILLE	CREME DE VOLAILLE SALADE D'ENDIVES CARBONADE FLAMANDE POMMES SAUTEES MIMOLETTE A LA COUPE TARTE AU LIBOULI		CREME DE VOLAILLE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SAUCE BLANCHE  PETITS POIS CAROTTES MIMOLETTE A LA COUPE COMPOTE DE POMMES		CREME DE VOLAILLE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SAUCE BLANCHE  PETITS POIS CAROTTES GOUDA SANS SEL COMPOTE DE POMMES		CREME DE VOLAILLE HARICOTS VERTS VINAIGRETTE SAUTE DE DINDE SAUCE BLANCHE  PETITS POIS CAROTTES MIMOLETTE A LA COUPE COMPOTE SANS SUCRE	
VENDREDI 19 MARS ST JOSEPH	VELOUTE DE CAROTTES MUSEAU VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE SAUCE HOLLANDAISE RIZ EPINARDS A LA CREME EDAM MOUSSE AU CAFE		VELOUTE DE CAROTTES CHOU BLANC VINAIGRETTE COUSCOUS BOULETTES D'AGNEAU  MERGUEZ LEGUMES - SEMOULE EDAM YAOURT AUX FRUITS MIXES		VELOUTE DE CAROTTES CHOU BLANC VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE SAUCE HOLLANDAISE RIZ EPINARDS A LA CREME SAINT PAULIN SANS SEL MOUSSE AU CAFE		VELOUTE DE CAROTTES CHOU BLANC VINAIGRETTE POISSON MEUNIÈRE SAUCE HOLLANDAISE RIZ EPINARDS A LA CREME EDAM YAOURT NATURE	
SAMEDI 20 MARS PRINTEMPS	POTAGE ST GERMAIN TARTE MEDITERRANEENNE ROTI DE PORC AUX OIGNONS  PUREE DE CELERI  BOURSIN FRUITS AU SIROP VELOUTE DE POTIRON		POTAGE ST GERMAIN SALADE COLESLAW FILET DE POULET A LA CREME  PETITS POIS POMMES DE TERRE AUX HERBES BOURSIN CREME DESSERT AU CARAMEL VELOUTE DE POTIRON		POTAGE ST GERMAIN SALADE COLESLAW ROTI DE PORC  PUREE DE CELERI  GOUDA SANS SEL FRUITS AU SIROP VELOUTE DE POTIRON		POTAGE ST GERMAIN TARTE MEDITERRANEENNE ROTI DE PORC AUX OIGNONS  PUREE DE CELERI  BOURSIN FRUIT VELOUTE DE POTIRON	
DIMANCHE 21 MARS STE CLEMENCE	FEUILLETE AU POULET PAUPIETTE DE LAPIN SAUCE MOUTARDE POMMES NOISETTES HARICOTS BEURRE BRIE ENTREMET FRUITS ROUGES		TERRINE FORESTIERE NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES MITONNEE DE HARICOTS  BRIE ENTREMET FRUITS ROUGES		CRUDITES NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES MITONNEE DE HARICOTS  SAINT PAULIN SANS SEL ENTREMET FRUITS ROUGES		CRUDITES NAVARIN D'AGNEAU AUX PETITS LEGUMES MITONNEE DE HARICOTS  BRIE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE  
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS

NOM:

Prénom:

ADRESSE:

Prix du menu

8€60



## SEMAINE DU 22 AU 28 MARS 2021

	MENU A	QTE	MENU B	QTE	SANS SEL	QTE	SANS SUCRE	QTE
LUNDI 22 MARS STE LOUISE	POTAGE A L'OIGNON BETTERAVES A L'ECHALOTE PATES A LA BOLOGNAISE  GOUDA A LA COUPE KIWI		POTAGE A L'OIGNON TARTE AU FROMAGE CUISSÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS  POMMES DE TERRE AU BEURRE  HARICOTS VERTS GOUDA A LA COUPE YAOURT AROMATISE		POTAGE A L'OIGNON BETTERAVES A L'ECHALOTE CUISSÉ DE POULET AUX CHAMPIGNONS  POMMES DE TERRE AU BEURRE  HARICOTS VERTS GOUDA SANS SEL YAOURT AROMATISE		POTAGE A L'OIGNON BETTERAVES A L'ECHALOTE PATES A LA BOLOGNAISE  GOUDA A LA COUPE KIWI	
MARDI 23 MARS ST VICTORIEN	POTAGE LEGUMES DUO DE CAROTTES ET CELERI SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE PETITS POIS POMMES DE TERRE CARRE FRAIS TARTE AUX POMMES		POTAGE LEGUMES TERRINE DE FOIE ET CONDIMENT PAVE DE LIEU SAUCE HOLLANDAISE RIZ EPINARDS A LA CREME CARRE FRAIS FROMAGE BLANC SUCRE		POTAGE LEGUMES DUO DE CAROTTES ET CELERI SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE PETITS POIS POMMES DE TERRE GOUDA SANS SEL TARTE AUX POMMES		POTAGE LEGUMES DUO DE CAROTTES ET CELERI SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIERE PETITS POIS POMMES DE TERRE CARRE FRAIS FROMAGE BLANC	
MERCREDI 24 MARS STE CATHERINE	VELOUTE D'ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES AUX CAROTTES TOMME BLANCHE A LA COUPE SALADE DE FRUITS		VELOUTE D'ASPERGES ŒUF DUR MAYONNAISE POITRINE DE VEAU FARCIE PRINTANIERE DE LEGUMES TOMME BLANCHE A LA COUPE GATEAU DE RIZ		VELOUTE D'ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE JAMBON SANS SEL LENTILLES AUX CAROTTES SAINT PAULIN SANS SEL SALADE DE FRUITS		VELOUTE D'ASPERGES POIREAUX VINAIGRETTE SAUCISSE DE TOULOUSE LENTILLES AUX CAROTTES TOMME BLANCHE A LA COUPE SALADE DE FRUITS SANS SUCRE	
JEUDI 25 MARS ANNONCIATION	POTAGE TOMATE CAROTTES RAPEES OMELETTE BASQUAISE PUREE  BREBIS CREME CREME VANILLE		POTAGE TOMATE QUICHE PROVENCE ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES DOREES  BREBIS CREME PATISSERIE DU CHEF		POTAGE TOMATE CAROTTES RAPEES ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES DOREES  GOUDA SANS SEL PATISSERIE DU CHEF		POTAGE TOMATE CAROTTES RAPEES ROTI DE BŒUF SAUCE POIVRE POMMES DOREES  BREBIS CREME FRUIT	
VENDREDI 26 MARS STE LARISSA	POTAGE MARAICHER CREPE AUX CHAMPIGNONS FILET DE COLIN PANE SAUCE MOUSSELINE RIZ BRUNOISE DE LEGUMES SAINT PAULIN YAOURT NATURE SUCRE		POTAGE MARAICHER SALADE MEXICAINE POT AU FEU POMMES VAPEUR LEGUMES DU BOUILLON SAINT PAULIN COMPOTE DE POMMES		POTAGE MARAICHER SALADE MEXICAINE POT AU FEU POMMES VAPEUR LEGUMES DU BOUILLON SAINT PAULIN SANS SEL COMPOTE DE POMMES		POTAGE MARAICHER CREPE AUX CHAMPIGNONS POT AU FEU POMMES VAPEUR LEGUMES DU BOUILLON SAINT PAULIN COMPOTE SANS SUCRE	
SAMEDI 27 MARS ST HABIB	CREME DE VOLAILLE QUICHE LORRAINE ROTI DE PORC AU JUS POMMES BOULANGERES SALSIFIS A LA CREME SAINT MORET FRUITS AU SIROP		CREME DE VOLAILLE CELERI VINAIGRETTE EMINCE DE POULET FACON MARENGO  SEMOULE POEELE MERIDIONALE SAINT MORET CREME VANILLE		CREME DE VOLAILLE CELERI VINAIGRETTE ROTI DE PORC POMMES BOULANGERES SALSIFIS GOUDA SANS SEL FRUITS AU SIROP		CREME DE VOLAILLE QUICHE LORRAINE ROTI DE PORC AU JUS POMMES BOULANGERES SALSIFIS A LA CREME SAINT MORET SALADE DE FRUITS ALLEGEE EN SUCRE	
DIMANCHE 28 MARS ST GONTRAN	VELOUTE AUX CAROTTES MOUSSE DE CANARD ET PETITS OIGNONS BLANCS PAUPIETTE DE VEAU SAUCE FORESTIERE GRATIN DE POMMES DE TERRE  DUO DE CAROTTES MONT CENDRE MILLEFEUILLE		VELOUTE AUX CAROTTES VOL AU VENT GIGOT D'AGNEAU AU THYM POMMES ROSTIS AUX LEGUMES  MONT CENDRE MILLEFEUILLE		VELOUTE AUX CAROTTES CRUDITES VINAIGRETTE GIGOT D'AGNEAU AU THYM GRATIN DE POMMES DE TERRE  DUO DE CAROTTES FROMAGE SANS SEL MILLEFEUILLE		VELOUTE AUX CAROTTES VOL AU VENT GIGOT D'AGNEAU AU THYM GRATIN DE POMMES DE TERRE  DUO DE CAROTTES MONT CENDRE PATISSERIE SANS SUCRE	

LA PRESENCE D'ALLERGENE MAJEUR FIGURE SUR L'ETIQUETTE DE LA BARQUETTE  
MENUS SUSCEPTIBLES DE VARIATIONS SOUS RESERVE DES APPROVISIONNEMENTS