


























































		LUNDI 16-mars		MARDI 17-mars		MERCREDI 18-mars		JEUDI 19-mars		VENDREDI 20-mars	
Entrée		Salade piémontaise		Potage parmentier		Terrine de campagne cornichon		Salade aux dés de fromage et pomme		<b>Menu végétarien</b>	
Plat		Eminçés de porc aux pruneaux		Quenelle de volaille		Filet de poisson sauce crustacé		Rôti de bœuf bearnaise		Quiche au fromage	
Accompagn		Julienne de légumes		Pâtes		Epinard béchamel		Haricots verts		Nuggets soja et blé	
Fromage		Brie		Emmental		Fromage		St Paulin		Pommes rissolées	
Dessert		Ananas frais		Fruit au sirop		Riz au lait		Poire		Fruit de saison	
		LUNDI 23-mars		MARDI 24-mars		MERCREDI 25-mars		JEUDI 26-mars		VENDREDI 27-mars	
Entrée		Potage Crecy		Terrine de légumes au coulis de tomate		Salade Niçoise au thon		Céleri remoulade		Macédoine	
Plat		Brochette de volaille au curry		Paupiette de veau au basilic		Marmitte Sarthoise		Brandade de poisson		Spaghettis	
Accompagnem		Choux Bruxelles		Frites		Garniture Sarthoise		Salade verte		Bolognaise fromage râpé	
Fromage		Chèvre		Chanteneige		Fromage		Saint Nectaire		Camembert	
Dessert		Banane		Entremet vanille		Pomme		Eclair au chocolat		Yaourt aromatisé	

**Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement**



Menu  
Végétarien



	LUNDI 30-mars	MARDI 31-mars	MERCREDI 01-avr	JEUDI 02-avr	VENDREDI 03-avr
Entrée 	<b>Menu végétarien</b>	Betteraves vinaigrette	Concombres à la crème 	Carottes râpées 	Crème Dubarry
Plat 	Haricots verts vinaigrette	Jambon 	Poitrine de veau farcie 	Tartiflette 	Eminçés de volaille aux champignons 
Accompa 	Saucisse végétale	Coquillettes au beurre	Haricots beurre	salade verte 	Julienne de légumes
Fromage 	Semoule aux petits légumes	Saint Morêt	Fromage		Gouda
Dessert 	Tarte fine aux pommes	Poire 	Far aux pruneaux maison 	Orange	Liégeois chocolat
	LUNDI 06-avr	MARDI 07-avr	MERCREDI 08-avr	JEUDI 09-avr	VENDREDI 10-avr
Entrée 	Duo céleri / carottes 	Radis beurre 	Potage	Menu de Pâques	Tomate au chèvre
Plat 	Rôti de bœuf 	Paëlla	Sauté de veau Marengo 	Cornet de jambon à la Russe	Choucroute garnie 
Accompagn 	Pâtes et fromage râpé	et sa garniture 	Haricots verts	Parmentier d'agneau 	Salade verte
Fromage 	Fromage	Fromage blanc	Fromage	Salade verte / fromage	Fromage
Dessert 	Fruit de saison 	Confiture et Biscuit	Génoise aux fruits 	Dessert de Pâques 	Yaourt sucré

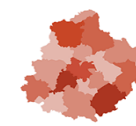
Menus susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement



Menu  
Végétarien



FRESH FISH



Produits  
en Sarthe.fr