

**LUNDI 25 MARS**

DEJEUNER

Tarte 3 fromages

Andouillette à la dijonnaise

Purée de brocolis

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Flan pâtissier

DINER

Velouté de légumes

Raviolis au bœuf à la napolitaine

Fromages

Flan au chocolat



**MARDI 26 MARS**

DEJEUNER

Endives au bleu et croutons

Cuisse de poulet façon coq au vin

Frites

Fromages

Tarte aux pommes maison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légumes verts

Feuilleté saumon oseille

Poêlée de champignons

Fromages

Yaourt aux fruits



**MERCREDI 27 MARS**

DEJEUNER

Salade de verte à l’emmental

Boles de picolat

Haricots blancs

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Gâteau au yaourt à la noix de coco

DINER

Bouillon vermicelles

Poireaux au jambon

Fromages

Semoule au lait maison



**JEUDI 28 MARS**

DEJEUNER

Sardine à l’huile et citron

Paleron de bœuf braisé

Ecrasé de légumes d’hivers

Fromages

Salade de fruits frais

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Crème de céleri

Œufs brouillés

Choux de Bruxelles à la crème

Fromages

Mousse au chocolat



**VENDREDI 29 MARS**

DEJEUNER

Salade de cervelas

Bouillinade de saumonette

Pomme de terre en robe des champs

Fromages

Crème dessert caramel

GOUTER

Clafoutis aux fruits au sirop

DINER

Soupe de poissons

Tarte à l’oignon maison

Salade verte

Fromages

Poire au vin



**SAMEDI 30 MARS**

DEJEUNER

Crème de foie

Lasagnes à la bolognaise

Fromages

Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Crème de champignons

Cordon bleu de volaille

Haricots verts aux aromates

Fromages

Fromage blanc aux fruits



**DIMANCHE 31 MARS**

DEJEUNER

Œufs mimosa

Choucroute garnie

Fromages

Panna cotta au coulis de fruits rouges

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Bouillon vermicelles

Pavé de hoki aux aromates

Carottes rôties au miel

Fromages

Pomme au four à la cannelle