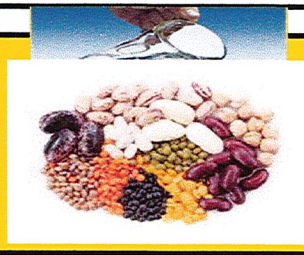








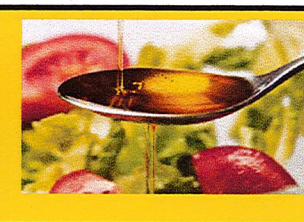




## MENUS MARS 2017

	06/03/2017		07/03/2017			09/03/2017		10/03/2017
2	COLESLAW AU FROMAGE BLC		SAUCISSON A L'AIL			BETTERAVES ROUGES		CONCOMBRES A LA CREME
	HACHE DE BŒUF		BLANQUETTE DE DINDE			COUSCOUS		FILET DE HOKI AU CITRON
	POMMES RISSOLEES		POIS CASSE			CAMENBERT		POELLEE DE LEGUMES
	FRUIT*		MINI BABYBEL			ANANAS SIROP		PETIT NOVA
			COMPOTE				BISCUIT	
	13/03/2017		14/03/2017			16/03/2017		17/03/2017
3	TABOULE		CELERI RAPE			ROSETTE		MAIS
	TOMATES FARCIES		JAMBON BRAISE			BLANC DE POULET		MEDAILLON DE COLIN
	RIZ		MACARONIS + RAPE			POELLEE DE LEGUMES		BOULGOUR
	YAOURT NATURE					SAMOS		
			GLACE			FRUIT		MUFFIN AUX MYRTILLES
	20/03/2017		21/03/2017			23/03/2017		24/03/2017
4	RADIS NOIR RAPE SCE CREME		ENDIVES AUX NOIX			TOMATE VERMICELLES		TERRINE DE CAMPAGNE
	EMINCE DE LAPIN		BŒUF BOURGUIGNON			STEACK HACHE DE VEAU		CABILLAUD
	COQUILLETES		PUREE DE POTIMARON			LENTILLES		PRINTANIERE DE LEGUMES
	CHAVROUX		MONT BLANC			FAR MAISON		LEERDAMER
	FRUITS							YAOURT AROMATISE BIO
	27/03/2017		28/03/2017			30/03/2017		31/03/2017
5	TOMATES CERISES		ŒUF DUR MAYO			CAROTTES RAISIN SEC		SALADE DE POMMES RAPEES
	CORDON BLEU		HACHIS PARMENTIER + RAPE			ROTI DE PORC		POISSON MEUNIERE
	H VERT					PALET DE LEGUMES		CEREALES GOURMANDES
	(FROMAGE DU CORDON BLEU)		SALADE			PTIT LOUIS		
	RIZ AU LAIT NATURE		FRUIT*			GLACE		ECLAIR

Pour des raisons d'approvisionnement ADC se réserve le droit de modifier certaines composantes du menu et vous remercie de votre compréhension