

	LUNDI 2 MARS	MARDI 3 MARS	MERCREDI 4 MARS	JEUDI 5 MARS	VENDREDI 6 MARS	SAMEDI 7 MARS	DIMANCHE 8 MARS
D E J E U N E R	FOIE GRAS ET SON TOAST	LENTILLES VINAIGRETTE	POIREAU MIMOSA	CHOU BLANC VINAIGRETTE	TERRINE FORESTIÈRE	CAROTTES RÂPÉES	OEUF DUR MAYONNAISE
	HACHIS PARMENTIER	SAUTE D AGNEAU	BLANQUETTE DE VEAU	ESCALOPE DE DINDE PANÉE SAUCE TOMATE	MOULES	LAPIN AUX PRUNEAUX	CHOUKROUTE AVEC BIÈRE
	SALADE VERTE	PURÉE DE POMME DE TERRE	POMMES DE TERRE VAPEUR	MACARONIS	FRITES	RIZ	GARNIE
	PLATEAU DE FROMAGES	BROCOLIS	PLATEAU DE FROMAGES	AUX LÉGUMES	PLATEAU DE FROMAGES	FONDUE DE POIREAUX	PLATEAU DE FROMAGES
	TARTE AUX POMMES	POIRE AU THÉ	BABA AU RHUM	POMME AU FOUR	SALADE DE FRUITS FRAIS	DONUTS	CHOU PÂTISSIER ET CHOCOLAT
G O Û T E R	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GOUTER ÉLABORÉ PAR LES RÉSIDENTS	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF	GÂTEAU DU CHEF
D I N E R	POTAGE DE NAVETS	POTAGE DE LÉGUMES	POTAGE CAROTTES	POTAGE DE LÉGUMES	SOUPE DE POISSON	POTAGE POTIRON	POTAGE DE LÉGUMES VERTS
	FILET DE HARENGS	QUICHE À L'ENDIVE ET AU JAMBON	BOUCHÉE DE LA MER	OMELETTE AU FROMAGE	QUICHE LORRAINE	TORTELLINIS	ASSIETTE DE CHARCUTERIE
	ET POMMES DE TERRE	SALADE VERTE VINAIGRETTE	BLÉ SAUCE TOMATE	POMMES SAUTÉES	SALADE VERTE	RICOTTA ÉPINARDS	SALADE VERTE VINAIGRETTE
	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES	PLATEAU DE FROMAGES
	CRÈME DESSERT	FRUIT DE SAISON	CRÈME PISTACHE	FRUIT DE SAISON	BLANC MANGER	NAPPÉ VANILLE	COMPOTE DE FRUITS