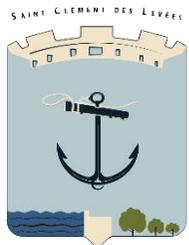


Menus du 27 FÉVRIER AU 10 MARS 2023



LUNDI 27	MARDI 28	JEUDI 2	VENDREDI 3
<p>Betterave vinaigrette</p> <p>pâtes à la bolognaise</p> <p>compote pommes/cerises</p>	<p>Rillettes de porc</p> <p>émincés de volaille aux champignons</p> <p>semoule</p> <p>fromage</p> <p>tartelette chocolat</p>	<p>Chiffonnade</p> <p>chili sin carné végétarien</p> <p>riz</p> <p>fromage</p> <p>clémentines</p>	<p>radis beurre</p> <p>filet de poisson</p> <p>pomme vapeur</p> <p>kiwi</p>
LUNDI 6	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>Macédoine de légumes</p> <p>quiche lorraine de Loune</p> <p>flan caramel</p>	<p>Velouté de légumes</p> <p>carbonnade de bœuf</p> <p>frites</p> <p>glace</p>	<p>Choux fleurs mimosa</p> <p>croziflette</p> <p>salade</p> <p>pâtisserie maison</p>	<p>Crêpes aux fromage</p> <p>sauté de dinde marengo blé à la créole</p> <p>crème au chocolat</p>

Les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française.



Menus 13 AU 24 MARS 2023



Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
carottes râpées au gouda	soupe du pot aux vermicelle	salade mixte	macédoine de légumes
gratins de légumes au curry et boulgour	pot au feu et ses légumes	bouchées à la reine	pâtes fraîches à la carbonara
crème à la vanille	fromage Pâtisserie maison	bottereaux de Lilwenn	pomme bio (st remy/varenne)
Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
Céleri rémoulade	Saucisson à l'ail	velouté de légumes	Carottes râpées
galette de quinoa à la provençale	poissons panés	saucisses/lentilles	sauté de porc à la moutarde
épinard à la crème	céréales gourmandes	fromage	haricots verts
petit suisse sucré	compote de pomme	fromage blanc la douceur angevine	Fromage yaourt à la vanille

les menus peuvent être modifiés selon l'arrivage des denrées. Toute nos viandes sont d'origine française

