



Menus du 11 MARS AU 22 MARS 2024

LUNDI 11	MARDI 12	JEUDI 14	VENDREDI 15
<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>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 18	MARDI 19	JEUDI 21	VENDREDI 22
<p>Macédoine de légumes</p> <p>quiche lorraine</p> <p>flan caramel</p>	<p>Salade coleslow</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 25 MARS au 05 avril 2024



Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
carottes râpées au gouda	Céleri rémoulade	salade mixte	macédoine de légumes
gratins de légumes au curry et boulgour	sauté de porc à la moutarde	bouchées à la reine	pâtes fraîches à la carbonara
crème à la vanille	haricots verts	salade de fruits au sirop	pomme
yaourt nature sucré			
Lundi 1er	Mardi 02	Jeudi 04	Vendredi 05
Férié	Saucisson à l'ail	Rillettes de maquereau au curry	Carottes râpées
	sauté de dinde	saucisses/lentilles	galette de quinoa à la provençale
	céréales gourmandes		épinard à la crème
	compote de pomme	fromage blanc	petit suisse sucré

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

