

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

23-mars Lundi BIO	24-mars Mardi VEGETARIEN	25-mars Mercredi	26-mars Jeudi	27-mars Vendredi	30-mars Lundi VEGETARIEN	31-mars Mardi BIO	1-avr. Mercredi	2-avr. Jeudi	3-avr. Vendredi Repas de pâques
Radis ☼ beurre				Méli mélo de céréales aux légumes	Taboulé ☼		Salade de riz à la niçoise ☼		
Cordon bleu ☼	Œuf florentine	Emincé de poulet sauce au thym	Sauté de veau marengo	Filet de poisson sauce tomate ☼	Crousti fromage	Steak haché sauce tomate	Jambon braisé*	Filet de poisson sauce aneth ☼	Sauté d'agneau au romarin
Petits pois au jus ☼		Riz aux petits légumes	Pommes rôties	Haricots verts	Printanière de légumes	Semoule ☼	HARICOTS VERTS ET POMMES DE TERRE	Purée de courgettes	Pommes rôties
	Fromage blanc aromatisé ☼	Fromage ☼	Fromage ☼	Fromage nature ☼	Yaourt aromatisé ☼	Fromage ☼	Fromage blanc nature ☼	Fromage ☼	Fromage ☼
Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼	Fruit frais ☼	Compote ☼			Compote ☼		Fruit frais ☼	Cloche de pâques
6-avr. Lundi	7-avr. Mardi	8-avr. Mercredi	9-avr. Jeudi VEGETARIEN	10-avr. Vendredi	13-avr. Lundi	14-avr. Mardi VEGETARIEN	15-avr. Mercredi	16-avr. Jeudi BIO	17-avr. Vendredi
	Potage		Concombre à la crème	Salade marco polo	Coleslaw		Taboulé		Salade de tomates
	Emincé de poulet au curry	Bœuf bourguignon	Hachis parmentier VG	Filet de poisson meunière ☼ et citron	Sauté de bœuf à la provençale	Tortilla	Hot dog	Lasagne bolognaise ☼	Poisson pané ☼ et citron
	Brunoise de carottes et riz	Beignets de chou fleur		Poêlée bretonne	Gratin Dauphinois	Poêlée maraîchère	Salade verte		Blé aux petits légumes sauce tomate
	Yaourt nature ☼	Fromage ☼		Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt mixé ☼	Fromage ☼	Fromage blanc nature ☼
		Fruit frais ☼	MOUSSE CHOCOLAT MAISON Bio ☼		Crème dessert à la vanille Origine France ☼	Fruit frais ☼		Compote ☼	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL

* = plat contenant du porc