

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
POTAGE				FRIAND FROMAGE
Cordon bleu ☼	Œuf florentine		Sauté de veau marengo	<i>Filet de poisson sauce tomate</i> ☼
Petits pois au jus ☼	POMME VAPEUR		Pommes rôties	Haricots verts
	 Fromage blanc aromatisé ☼		 Fromage ☼	Yaourt nature ☼
Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼		Compote ☼	

6-avr. Lundi ferié	7-avr. Mardi	8-avr. Mercredi	9-avr. Jeudi VEGETARIEN	10-avr. Vendredi
			Concombre à la crème	Salade marco polo
	Emincé de poulet au curry		Hachis parmentier VG	<i>Filet de poisson meunière et citron</i> ☼
	Brunoise de carottes et riz			Poêlée bretonne
	 Yaourt nature ☼		 Fromage ☼	FROMAGE BLANC AROMATISE
	Fruit frais ☼		Flan chocolat	

30-mars Lundi VEGETARIEN	31-mars Mardi BIO	1-avr. Mercredi	2-avr. Jeudi 0	3-avr. Vendredi Repas de pâques
Taboulé ☼				
Crousti fromage	Steak haché sauce tomate		<i>Filet de poisson sauce aneth</i> ☼	Sauté d'agneau au romarin
Printanière de légumes	Semoule ☼		Purée de courgettes	Pommes rôties
 Yaourt aromatisé ☼	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Fromage ☼
	Compote ☼		Fruit frais ☼	Cloche de pâques

13-avr. Lundi	14-avr. Mardi VEGETARIEN	15-avr. Mercredi	16-avr. Jeudi BIO	17-avr. Vendredi
CAROTTES RAPEES				Salade de tomates
Sauté de bœuf à la provençale	Tortilla		Lasagne bolognaise ☼	<i>Poisson pané et citron</i> ☼
Gratin Dauphinois	Poêlée maraîchère			Blé aux petits légumes sauce tomate
	 Fromage ☼		 Fromage ☼	 Fromage blanc nature ☼
Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼		Compote ☼	

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

Bio ☼

Végétarien ☼

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL



* = plat contenant du porc