

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 0	3-avr. Vendredi Repas de pâques
Radis ☼ beurre				Méli mélo de céréales aux légumes	Taboulé ☼				
Cordon bleu ☼	Œuf florentine		Sauté de veau marengo	<i>Filet de poisson sauce tomate</i> ☼	Crousti fromage	Steak haché sauce tomate		<i>Filet de poisson sauce aneth</i> ☼	Sauté d'agneau au romarin
Petits pois au jus ☼			Pommes rôties	Haricots verts	Printanière de légumes	Semoule ☼		Purée de courgettes	Pommes rôties
	Fromage blanc aromatisé ☼		Fromage ☼	Yaourt nature ☼	Yaourt aromatisé ☼	Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage ☼
Tarte aux pommes ☼	Fruit frais ☼		Compote ☼			Compote ☼		Fruit frais ☼	Cloche de pâques
6-avr. Lundi ferié	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
			Concombre à la crème	Salade marco polo	Coleslaw				Salade de tomates
	Emincé de poulet au curry		Hachis parmentier VG	<i>Filet de poisson meunière et citron</i> ☼	Sauté de bœuf à la provençale	Tortilla		Lasagne bolognaise ☼	<i>Poisson pané et citron</i> ☼
	Brunoise de carottes et riz			Poêlée bretonne	Gratin Dauphinois	Poêlée maraîchère			Blé aux petits légumes sauce tomate
	Yaourt nature ☼		Fromage ☼	Petit suisse aromatisé ☼		Fromage ☼		Fromage ☼	Fromage blanc nature ☼
	Fruit frais ☼		Flan chocolat		Crème dessert à la vanille	Fruit frais ☼		Compote ☼	
			Bio ☼	Végétarien ✓	Origine France				

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL

* = plat contenant du porc