

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

24-mars Lundi	25-mars Mardi VEGETARIEN	26-mars Mercredi	27-mars Jeudi BIO	28-mars Vendredi	31-mars Lundi	1-avr. Mardi	2-avr. Mercredi	3-avr. Jeudi	4-avr. Vendredi VEGETARIEN BIO
Potage	Oeuf mayonnaise		Carottes râpées ☼					Concombre	Taboulé ☼
Sauté de veau à la normande	Pané de blé emmental épinard et graines		Cordon bleu de volaille ☼	<i>Filet hoki sauce citron</i> 🐟	Couscous	Steak haché de bœuf sauce texane		<i>Poisson pané au citron</i> 🐟	Lasagne de légumes ☼
Riz créole	Chou fleur béchamel		Haricots verts ☼	Blé		Pâtes ☼		Petits pois carottes	
			 Fromage ☼	Yaourt nature ☼	 Yaourt nature ☼	 Fromage ☼		 Yaourt aromatisé ☼	
Cookies	Crème dessert au chocolat ☼			Compote	Fruit frais ☼	Compote ☼			Tarte aux pommes ☼
7-avr. Lundi	8-avr. Mardi VEGETARIEN	9-avr. Mercredi	10-avr. Jeudi PAQUES	11-avr. Vendredi	14-avr. Lundi	15-avr. Mardi VEGETARIEN	16-avr. Mercredi	17-avr. Jeudi BIO	18-avr. Vendredi
	Salade verte ☼		œuf dur ☼			Salade de pois chiches		Carottes râpées ☼	
Escalope de dinde milanaise	Omelette ☼		Boulettes d'agneau	<i>Lasagnes au saumon</i> 🐟	Poulet Rôti	Crousti'fromage emmental		Lasagnes bolognaise ☼	<i>Nuggets de poisson</i> 🐟
Chou-fleur en béchamel	Gratin dauphinois		Flageolets		Frites	Haricots verts ☼			Brocolis
 Fromage ☼				 Fromage ☼	 Fromage ☼	 Yaourt nature ☼		 Yaourt aromatisé ☼	 Fromage ☼
Compote ☼	Crème dessert vanille ☼		Gateau de pâques	Fruit frais ☼	Compote ☼				Fruit frais ☼
			Bio ☼	Végétarien 🌿	Viande Origine France 				

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable 

Fait maison 

LOCAL 