

MENUS DU 18 AU 22 MARS

C'est ...
Bientôt le

Printemps !!



Lundi 18

Quiche lorraine
Quiche au fromage
&
Poulet mariné à la provençale
Poisson du marché
&
Brocolis
Riz
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Mardi 19

Salade de pommes de terre
&
Rillettes de thon
&
Sauce bolognaise
Sauce végétale
&
Choux verts braisés
Pennes
&
Produit laitier
&
Salade de fruits

Mercredi 20



Animation

« Bio / local »

Carottes râpées
Patachée (pommes de terre, ail,
salade frisée)
&
Saucisse au jus
Pané végétal
&
Courges / patates douces
Haricots coco
&
Produit laitier
&
Crème au chocolat ou caramel

Jeudi 21

1/2 avocat
Asperges
&
Sauté de porc crème de
curry
Paupiette de poisson crème
anisée
&
Petits pois
Semoule
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Vendredi 22

Céleri
Salade au thon (salade verte,
pâtes, croûtons, thon)
&
Rôti de dinde crème de
champignons
Poisson du marché
&
Haricots verts
Pommes vapeur
&
Produit laitier
&
Fruits de saison








E. Gautier
Le chef d'Établissement



C. Beuve
La Gestionnaire



-  Produits laitiers
-  Surgelés
-  Produits bio/locaux
-  Produits frais
-  « Fait maison »