

MENUS DU 25 AU 29 MARS

Lundi 25

Salade de blé
Rillettes
&
Côte de porc façon
charcutière
Pavé du fromager
&
Choux fleur persillé
Purée de pommes de terre
&
Produit laitier
&
Fruits de saison



Mardi 26

Salade de lentilles
Salade de pommes de
terre aux harengs
&
Chipolatas / Merguez
Brochette de poisson pané
&
Poêlée de légumes
Riz aux petits légumes
&
Produit laitier
&
Beignet aux pommes

Mercredi 27

Macédoine de légumes
Maquereaux
au vin blanc
&
Escalope de dinde panée
Poisson du marché
&
Carottes - courgettes
Gratin dauphinois
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

Jeudi 28

Betteraves
Bol de salade
(bleu, croûtons, tomates)
&
Steak haché végétal aux pois
chiches sauce tomate
Steak haché pur bœuf sauce
poivre vert
&
Ratatouille
Pennes
&
Produit laitier
&
Mousse aux framboises



Vendredi 29

Céleri - carottes
Œufs durs - mayonnaise
&
Râble de lapin sauce
moutarde
Poisson du marché
&
Epinards à la béchamel
Semoule couscous
&
Produit laitier
&
Fruits de saison

E. Gautier
Le chef d'Etablissement



C. Beuve
La Gestionnaire



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