






MENU DU 25 MARS AU 19 AVRIL 2024

	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 25 mars	Céleri frais rémoulade	Sauté de porc au caramel, riz pilaf	Petit suisse sucré	Fruit de saison
Mardi 26 mars	Saucisson à l'ail	Escalope de dinde à la crème, purée de carottes		Fromage blanc aux fruits
Mercredi 27 mars	Tomate vinaigrette	Filet de colin, épinards à la crème, pommes de terre persillées	Mimolette	Compote de pomme
Jeudi 28 mars	Oeuf dur rémoulade	Rôti de bœuf, haricots beurre à la provençale, coquillettes	Yaourt sucré	Fruit de saison
Vendredi 29 mars	 Betteraves vinaigrette	Pizza végétale, salade verte	Carré fondu	Brownies crème anglaise
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 1er avril		FERIE		
Mardi 2 avril	 Concombre vinaigrette	Hachis végétarien		Yaourt aromatisé
Mercredi 3 avril	Piémontaise	Rôti de dinde au romarin, tomate au four, riz pilaf	Six de Savoie	Carré au chocolat
Jeudi 4 avril	Sardines et beurre	Bœuf à la provençale, petits pois à l'estragon	Emmental	Glace
Vendredi 5 avril	Chou blanc rémoulade	Poisson pané, haricots verts persillés	Camembert	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 8 avril	Betteraves vinaigrette	Langue sauce cornichons, purée mousseline	Petit Louis tartine	Compote pomme banane
Mardi 9 avril	 Tomates vinaigrette	Spaghettis aux lentilles cuisinées sauce tomate	Yaourt sucré	Fruit de saison
Mercredi 10 avril	Salade de légumes Niçois	Cuisse de poulet aux herbes, petits pois	Saint Paulin	Beignet à la pomme
Jeudi 11 avril	Salade verte à l'emmental	Echine de porc salée, haricots blancs		Liégeois au chocolat
Vendredi 12 avril	Salade strasbourgeoise	Colin sauce bercy, julienne de légumes, semoule de blé	Chanteneige	Fruit de saison
	ENTREE	PLAT	FROMAGE	DESSERT
Lundi 15 avril	Taboulé	Fricassée de volaille, carottes persillées	Emmental	Fruit de saison
Mardi 16 avril	Tomate maïs vinaigrette	Omelette au fromage, haricots verts persillés	Fromage blanc sucré	Eclair à la vanille
Mercredi 17 avril	Carottes rapées vinaigrette	Sauté de veau marengo, pommes noisette	Carré fondu	Pêche au sirop
Jeudi 18 avril	Concombre bulgare	Chipolatas, ratatouille, tortis au beurre		Yaourt vanille bio
Vendredi 19 avril	 Chou fleur vinaigrette	Blanquette de poisson sauce dieppoise, blé printanier	Edam	Fruit de saison

Sous réserve d'éventuels changements indépendants de notre volonté. Les plats peuvent contenir ou avoir été en contact avec l'un des 14 allergènes définis dans la réglementation (Œuf, lait, crustacés, mollusques, poissons, arachides, graines de sésame, soja, anhydride sulfureux et sulfites, fruits à coque, céréales contenant du gluten, céleri, moutarde, lupin)

Le plat de saison est mentionné sur le menu par PDS (Produit de saison)



Menu Végétarien