

Du 09/03 au 03/04/2020

	Du 09 au 13/03	Du 16 au 20/03	Du 23 au 27/03	Du 30/3 au 3/04
L U N D I	<p>Bouillon vermicelle Cordon bleu Petits pois Yaourt saveur citron</p>	<p>Pizza au thon Rôti de porc Haricots verts Compote- Biscuit</p>	<p>Salade de lentilles Rôti de bœuf Carottes persillées Yaourt au bifidus</p>	<p>Pâté de campagne Cuisses de canette Brocolis à la crème Petits suisses</p>
M A R D I	<p>Carottes râpées Dos de colin Alaska Macaroni Edam Kiwi</p>	<p>Betteraves rouges râpées Poulet sauce coco Riz basmati Saint Paulin Clémentine</p>	<p>Céleri rémoulade Filets de lieu sauce béarnaise Boulgour Tomme noire Fruit</p>	<p>Carottes râpées Rôti de veau Purée de pois cassés Gouda Fruit</p>
J E U D I	<p>Taboulé Rôti de veau Chou-fleur béchamel Flan nappé caramel</p>	<p>Concombre à la crème Filets de poisson pané Garniture de légumes Cantal Kiwi</p>	<p>Menu végétarien Salade de pâtes Gratin de courgettes Fruit Semoule au caramel</p>	<p>Menu végétarien Macédoine de légumes Riz thaï - Ratatouille Edam Gâteau marbré</p>
V E N D R E D I	<p>Menu végétarien Velouté lentilles corail Maïs-Avocat en salade Blé aux poivrons Clémentine <i>Beignets de Carnaval</i></p>	<p>Menu végétarien Salade verte-croûtons- dés de fromage-noix Omelette Pommes de terre Mousse au chocolat</p>	<p>Potage de légumes Blanquette de dinde Pommes de terre vapeur Yaourt aromatisé</p>	<p>Radis Lasagnes bolognaise Fromage P'tit Louis Fruit</p>

En bleu : fait maison

En vert : normes

Les menus établis par nos soins sont susceptibles de modification en fonction des approvisionnements