



Du 11 mars au 15 mars 2024

Lundi

Betteraves à l'échalote
Sauté de veau sauce dijonnaise
Coquillettes
Fromage frais (St Morêt)
Fruit bio

Mardi (végétarien)

Salade Massai
Omelette fraiche
Purée pommes de terre et courgettes
Tomme Blanche
Brassé à la pulpe de fruits bio

Mercredi

Taboulé à la menthe
Beignets de calamars ketchup
Poêlée crétoise
Tomme grise bio
Tarte au citron

Jedi

Carottes râpées pistaches émondée, pommes et vinaigrette
Chili sin carne
Riz aux haricots rouges
Yaourt aromatisé saveur banane bio
Spécialité de pomme-abricot allégée en sucres

Vendredi

Chou blanc bio et sauce fromagère
Pavé de poisson mariné huile d'olive et citron vert
Haricots beurre
Petit suisse sucré
Donuts



Du 18 mars au 22 mars 2024

Lundi

Rillettes cornichon
Escalope de volaille au maroilles
Riz
Laitage au chocolat
Pomme

Mardi

Flan carottes chèvre et graines de courge
Dos de colin aux agrumes
Pommes rissolées
Camembert bio
Purée de pomme-fraise

Mercredi

Salade basque
Sauté de volaille sauce aigre douce
Chou-fleur vapeur
Gouda
Fruit bio

Jedi

Carottes râpées aux fines herbes
Tajine poulet aux fruits secs
Semoule au curcuma
Yaourt aromatisé
Crème dessert saveur vanille bio

Vendredi (végétarien)

Salade façon Caesar
Dos de colin pané
Coudes
Babybel bio
Amandine aux framboises



Du 25 mars au 29 mars 2024

Lundi

Piémontaise de chou-fleur au curry
Sauté de bœuf sauce caramel
Purée à la muscade
Fromage à pâte pressée
Fruit bio

Mardi

Saucisson sec
Médallions de poulet sauce mère
Pommes vapeur
Edam bio
Brassé à la pulpe de fruits

Mercredi

Salade de pommes de terre et lardons
Haché à l'agneau sauce au thym
Carottes rondelles
Petit suisse aux fruits bio
Cookie aux pépites de chocolat

Jeudi (végétarien)

Œuf dur bio et sauce cocktail
Nuggets de maïs
Haricots beurre sautés
Saint-paulin
Mousse au chocolat

Vendredi

Carottes râpées miel et citron
Dos de colin à la fondue de poireaux
Ratatouille
Yaourt sucré
Clafoutis pomme cannelle