

Menu

Semaine du 04 au 10 Mars 2024

| JOUR | | MIDI | SOIR |
|----------|----|--|--|
| LUNDI | 04 | Salade Grecque Poulet basquaise Riz pilaf Fromage ou laitage Corbeille de fruits | Soupe de légumes Gratin de côtes de blettes au jambon Fromage ou laitage Liégeois |
| MARDI | 05 | Avocat et surimi sauce cocktail Paupiette de veau jus aillé Flageolets Fromage ou laitage Poires au sirop chantilly | Velouté poireaux/PDT Cake aux deux courgettes Salade Fromage ou laitage Fromage blanc coulis de fruits |
| Mercredi | 06 | Sardine à l'huile Joue de porc confite au vin blanc Navets glacés Fromage ou laitage Flan à la vanille | Velouté de carottes Omelette Salade Fromage ou laitage Clémentines |
| Jeudi | 07 | Houmous de pois-chiches à la coriandre Wok de nouilles à la dinde et légumes au curry Fromage ou laitage Pommes au four | Crème de panais Gratin de macaroni au fromage Fromage ou laitage Crème dessert |
| VENDREDI | 08 | Concombre au fromage blanc Moules marinière Frites Fromage ou laitage Pruneaux au vin | Velouté de courgettes au basilic Crêpes jambon-fromage Salade Fromage ou laitage Riz au lait |
| SAMEDI | 09 | Macédoine de légumes Foie de bœuf en persillade Carottes Vichy Fromage ou laitage Salade de fruits | Crème de choux fleurs Quiche Lorraine Salade Fromage ou laitage Faisselle au miel |
| DIMANCHE | 10 | Pâté en croûte Lapin à la moutarde Poêlée de légumes Fromage ou laitage Tarte aux myrtilles | Velouté de betteraves Flan de poireaux au Comté Salade Fromage ou laitage Melon |

**Ces menus sont susceptibles de modifications selon les approvisionnements
Veuillez-nous en excuser par avance. Merci de votre compréhension**