



lundi 25 mars 2019

Entrées

Carotte Râpée Nature



Salade D'Endives

Pomelos Cerisaie

Salade Piémontaise

Plats

Rôti De Dinde Forestière

Filet De Lieu Noir Pr Fu



Accompagnements

Purée De Céleri



Coquillettes

Laitages

Gouda

Yaourt Nature

Petit Moulé Ail Et Fines Herbes

Emmental

Corbeille De Fruits

Purée Pommes

Feuilleté poire chocolat

Entremets Praline



mardi 26 mars 2019

Entrées

Haricots Verts Aux Poivrons

Terrine De Mousse De Canard

Champignons à la crème

Concombre vinaigrette

Plats

Saute De Boeuf A La Mexicaine

Merguez

VBF

Accompagnements

Poêlée Mexicaine



Semoule

Laitages

Mimolette

Camembert

Yaourt Nature

Fromage Fondu Frais

Salade de fruits

Pana cotta et fruits rouges

Lait Gélifié Arôme Vanille

P&S

Pomme Bicolore



mercredi 27 mars 2019

Entrées

Plats

Accompagnements

Laitages

Desserts

jeudi 28 mars 2019

Entrées

Duo De Choux Aux Raisins



Taboulé Aux Légumes



Betteraves Vinaigrette

Laitue Iceberg

Plats

Blanquette de veau

Kefta De Boeuf Sauce Coriandre

SAI

Accompagnements

Ratatouille

Riz pilaf

Laitages

Saint Paulin

Vache Qui Rit

Yaourt Aromatisé

Fromage Brebiscreme

Muffin chocolat

Yaourt Liégeois

Salade D'Ananas

Kiwi

AOE

P&S

vendredi 29 mars 2019

Entrées

Céleri Rémoulade

Salade De Mâche Vinaigrette

Cervelas Et Saucisson A L'Ail

Salade De Maïs Aux Olives

Plats

Cabillaud Pr Cuit À La Vapeur

Nuggets de poisson

Accompagnements

Épinards Sauce Bechamel

P&S

Pommes campagnardes

Laitages

Coeur Cendre

Samos

Yaourt Nature Sucre

Edam ts

cocktail de fruits au sirop

Compote

Pomme au four

Crème Dessert À La Vanille

SAI



Tous nos fruits et nos légumes destinés à l'élaboration des crudités sont majoritairement issus de l'Agriculture Raisonnée

