

Menus Du 7 mars au 15 avril 2022

Lundi 7 mars Quiche jambon blanc Paupiette Petit pois Carottes Fromage Clémentine	Mardi 8 mars Surimi mayo Sauté de poulet à la crème Choux de Bruxelles Fromage Kiwi	Jedi 10 mars Asperge Blanquette de veau locale Riz Fromage Crumble pomme / poire	Vendredi 11 mars Salade Coleslaw Couscous végétarien Fromage Fruit
Lundi 14 mars Radis Chipolatas Pommes de terre robe des champs Fromage Fruit bio *	Mardi 15 mars Salade verte Tarte aux poireaux Mélange de céréales Fromage local * Panna Cotta	Jedi 17 mars Wrap crudités Poisson au citron Pâtes Fromage Tarte Amandine aux poires	Vendredi 18 mars Charcuterie (terrine) Blanquette de dinde locale Chou romanesco Fromage Kiwi
Lundi 21 mars Salade d'endives au bleu Sauce fumée Lentilles Fromage local * Crème dessert	Mardi 22 mars Chou Fleur en salade Boulette de bœuf sauce forestière Petit pois Fromage Fruit	Jedi 24 mars Salade de riz Bruschetta aux légumes Salade verte Fromage Mousse au chocolat	Vendredi 25 mars Feuilleté au fromage Poisson Carotte vichy Fromage Fruit bio *
Lundi 28 mars Carottes râpées Pané de blé Haricots vert Fromage Compote	Mardi 29 mars Salade Tartiflette Fromage blanc Fruit bio *	Jedi 31 mars Poireaux en vinaigrette Bœuf local en sauce Poêlé de légumes Fromage Tarte aux fruits	Vendredi 1 ^{er} avril Macédoine Pâtes aux fruits de mer Petit suisse Fruit
Lundi 4 avril Betteraves au fromage frais Boudin blanc Gratin de brocolis Fromage Fruit bio *	Mardi 5 avril Cervelas Rôti de porc Purée Fromage local * Fruit	Jedi 7 avril Salade Lasagne aux légumes Fromage Crème brûlée	Vendredi 8 avril Céleri Remoulade Poulet basquaise local Riz Fromage Compote
Lundi 11 avril Concombre au thon Pâtes bolognaise Fromage Fruit bio	Mardi 12 avril Pâté en croûte Rôti de dinde locale Haricots beurre Fromage Fruit	Jedi 14 avril Chou rouge Grillade de porc Carottes persillées Fromage local Flan pâtissier	Vendredi 15 avril VACANCES On vide les figos.....

* sous réserve des approvisionnements et livraisons possibles.

LA DIRECTION