

menu du 08/03 au 26/03/2021

Nous nous gardons le droit si nécessaire de changer ce menu.

LUNDI 08/03 Salade piémontaise Cordon bleu Epinards hachés Petits suisses aux fruits	MARDI 09/03 Betteraves râpées Sot-l'y-laisse de dinde Céréales aux 2 légumes Fromage Kiwi	MERCREDI 10/03 Salade de blé/surimi Escalope de poulet Chou-fleur sauté Novly chocolat	JEUDI 11/03 Repas végétarien Potage à la tomate Pâtes aux petits légumes Salade verte Compote	VENDREDI 12/03 Taboulé Poisson du moment Ratatouille Liégeois vanille
LUNDI 15/03 Carottes râpées Jambon grill Mogettes Fromage Banane	MARDI 16/03 Salade camarguaise (riz/surimi/tomates/mais) Poisson du moment Courgettes Crème caramel	MERCREDI 17/03 Salade lardons/croutons/fromage Roti de bœuf Frites Fromage Poire	JEUDI 18/03 Quinoa vinaigrette Finger de poulet corn flakes Haricots verts Beignet au chocolat	VENDREDI 19/03 Repas végétarien Radis beurre Méli mélo gourmand Salade verte Fromage Pomme
LUNDI 22/03 Repas végétarien Taboulé d'Ebly Clafoutis courgettes chèvre Salade verte Sojasun chocolat	MARDI 23/03 Macédoine de légumes Saucisse fumée Lentilles Fromage Kiwi	MERCREDI 24/03 Salade boulgour/crevettes Moussaka Salade verte Fromage blanc nature sucré	JEUDI 25/03 Repas italien Bruschetta Rissotto jambon parmesan Salade verte Panna cotta	VENDREDI 26/03 Mousse de canard Poisson du moment Carottes vichy Liégeois aux fruits

Légende :



Fabrication maison



Agriculture biologique



Produits de saison



Produits de notre région