












MENUS DU 18 MARS AU 24 MARS 2024

MIDI

LUNDI 18	<p>Macedoine mayonnaise POULET  Petits pois PLATEAU FROMAGES  Fruit de saison</p>
MARDI 19	<p>Carottes rapées Hachis parmentier  O PLATEAU FROMAGES  Fruit de saison</p>
MERCREDI 20	<p>Pamplemousse Garniture Choucoute Choucroute PLATEAU FROMAGES  Tarte aux pommes</p>
JEUDI 21	<p>betteraves en salade FLAN EMMENTAL POMME DE TERRE  O PLATEAU FROMAGES cocktail de fruits</p>
VENDREDI 22	<p>Crêpe champignons Cabillaud Aïoli  Pomme de terre et carottes vapeur PLATEAU FROMAGES Cocktail tropical</p>
SAMEDI 23	<p>salade verte mimosa Pâtes Carbonara  O FAISSELLE  Banane</p>
DIMANCHE 24	<p>TARTELETTE AUX THON  Sauté de canard au poivre vert POMME NOISETTE PLATEAU FROMAGE  Pâtisserie maison</p>

MENUS DU 18 MARS AU 24 MARS 2024

SOIR

LUNDI 18	<p>Potage de légumes Tarte tomate/chèvre FROMAGE Pomme cuite aux myrtilles</p>
MARDI 19	<p>Potage de légumes Butternut béchamel FROMAGE  Fruit de saison</p>
MERCREDI 20	<p>Potage de légumes Terrine poisson sauce rouille FROMAGE Ananas au sirop</p>
JEUDI 21	<p>Potage de légumes pates au beurre FROMAGE  Panacotta fruits rouges</p>
VENDREDI 22	<p>potage de légumes Pâté en croute + cornichons  FROMAGE Fruit de saison</p>
SAMEDI 23	<p>Potage de légumes choux fleurs persillés FROMAGE Crème dessert</p>
DIMANCHE 24	<p>Potage de légumes Terrine de campagne local  FROMAGE Purée de pêche</p>