

Menus du 2 mars au 8 mai 2019



lundi 02 mars		mardi 03 mars		jeudi 05 mars		vendredi 06 mars	
crêpe au fromage	S	macédoine de légumes	A	carottes râpées	F	veloute de tomates	F
aiguillettes de poulet	S	hachis parmentier	S/F	poisson pané au coulis de tomate	S	œufs durs	F
haricots beurre	S			riz	LS	chou fleur et pommes de terre	F
yaourt sucré	F	camembert	F	vache qui rit	F	tomme blanche	F
fruit	F	compote de pommes	A	liégeois vanille	F	fruit	F
lundi 09 mars		mardi 10 mars		jeudi 12 mars		vendredi 13 mars	
pizza	F	tomates	F	pâté de foie	F	salade à l'emmental	F
chipolatas	F	goulasch	F	dos colin	S	cuisse de poulet	F
coquille	LS	frites fraîches	F	riz et ratatouille	LS/F	haricots verts	S
petit suisse sucré	F	cotentin ail et fines herbes	F	saint paulin	F	gouda	F
fruit	F	yaourt aromatisé	F	fruit	F	tarte aux pommes	F
lundi 16 mars		mardi 17 mars		jeudi 19 mars		vendredi 20 mars	
potage légumes	F	radis roses	F	concombre vinaigrette	F	tomate au basilic	F
langue de bœuf	LS/F	tarte au fromage	S	lasagnes bolognaise	LS/S	rôti de porc	F
pommes rissolées		salade verte	LS/S			lentilles	LS
camembert	F	edam	F			chanteneige	F
fruit	F	compote de poires	F	yaourt ferme du bout du bosc	F	crème chocolat	F
lundi 23 mars		mardi 24 mars		jeudi 26 mars		vendredi 27 mars	
betterave et mâche	F	saucisson à l'ail	F	salade p. de terre au cervelas	F	potage de légumes	F
pâtes sauce carbonara	LS/F	steak haché de veau	S	poisson de la mer	F	escalope milanaise	F
		petits pois carottes	S	carottes vichy	F	pommes sautées	F
brie	F	boursin	F	gouda	F	petit suisse sucré	F
yaourt	F	salade de fruits	F	gâteau basque	F	fruit de saison	F

lundi 30 mars		mardi 31 mars		jeudi 02 avril		vendredi 03 avril	
salade de pâtes au surimi	F	carottes râpées	F	concombre vinaigrette	F	pizza	S
longe de porc	F	boules de bœuf sauce tomate	S	poisson de la mer	F	omelette	F
haricots beurre	S	semoule	LS	riz	LS	gratin de courgettes	S
tartare	F	bûchette de lait	F	emmental	F	yaourt sucré	F
fruit de saison	F	novly vanille	F	compote pomme banane	A	fruit	F
lundi 06 avril		mardi 07 avril		jeudi 09 avril		vendredi 10 avril	
salade verte aux lardons	F	betteraves vinaigrette	F	tomate vinaigrette	F	Menus des vacances	
blanquette de la mer	SCM	sauté de dinde	F	œufs durs à la crème	F		
riz et julienne de légumes	LS/S	frites	F	gratin de brocolis et pommes de terre	F		
kiri	F	coulommiers	F	gouda	F		
esquimaux vanille	S	fruit de saison	F	mousse au chocolat	F		
VACANCES DE PRINTEMPS							
lundi 27 avril		mardi 28 avril		jeudi 30 avril		vendredi 01 mai	
médaille de surimi	F	tomate vinaigrette	F	radis roses, beurre	F		
noix de joue de porc	F	moussaka	F/S	poulet au citron	F		
coquillettes	LS			semoule aux légumes	LS/F		
brie	F	chèvre	F	saint paulin	F		
fruit de saison	F	gâteau au chocolat	F	crème vanille	F		
lundi 04 mai		mardi 05 mai		jeudi 07 mai		vendredi 08 mai	
œuf dur mayonnaise	F	carottes râpées	F	concombre vinaigrette	F		
chili sin carne	F/LS	poisson meunière	F	steak haché	F		
		pâtes	LS	frites	F		
petit suisse	F	emmental	F	samos	F		
fruit de saison	F	compote pomme fraise	F	timbale vanille fraise	F		

Légende :

VIANDE - POISSON - OEUF - PRODUITS LAITIERS - LÉGUMES ET FRUITS - FÉCULENTS



Bio



Local



Fait maison

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.