




Menus du 27 février au 31 mars 2023

	Du 27 février au 3 mars	Du 6 au 10 mars	Du 13 au 17 mars	Du 20 au 24 mars	Du 27 au 31 mars
LUNDI	Poisson du jour au curry Gratin de chou-fleur Edam Fromage blanc	Salade de lentilles Blanquette de dinde Carottes Vichy Yaourt aux fruits	Salade fromagère Paupiette de veau Petits-pois au jus Compote de pommes	Repas Végétarien Haricots rouges à la Mexicaine Riz semi-complet Suisse aux fruits Fruit frais de saison	Pâtes semie-complète Sauce bolognaise Edam Fruit frais de saison
MARDI	Steak haché Frites Chantailou Fruit frais de saison	Wings de poulet Purée de légumes Brie Fruit frais de saison	Cordon bleu Pommes rissolées Vache Picon Fruit frais de saison	Betteraves vinaigrette Escalope viennoise Gratin dauphinois Yaourt à la vanille	Nuggets Frites Coulommiers Yaourt aromatisé
JEUDI	Repas Végétarien Batavia au gouda Tortellonis aux épinards et ricotta gratinés Compote pommes-bananes	Coleslaw Paleron de bœuf braisé Pommes sautées Flan au chocolat	Chou chinois vinaigrette Dos de colin aux agrumes Purée de patates douces Crème dessert	Calamars à la Romaine Semoule sauce tomate Camembert Fruit frais de saison	Salade verte aux croûtons Poulet rôti Haricots-plats Liégeois
VENDREDI	Rougail saucisse Riz pilaf Coulommiers Yaourt nature sucré	Sauté de porc façon Goulasch Boulgour Gouda Fruits au sirop		Salade de pois-chiches Pizza Reine Salade verte Fromage blanc	

Toutes nos viandes sont fraîches et d'origine "France"
 Le poisson du jour: poisson frais commandé chaque semaine

ORIGINE DES PRODUITS

