


Menus MARS 2024

* Fait maison

SEMAINE Du 4 au 8	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
	Betteraves aux pommes	Friand au fromage	MENU VÉGÉTARIEN	Céléri mayonnaise
	Cordon bleu	Chipolatas	Taboulé	Poisson d'arrivage
	Pâtes	Lentilles	Quiche au fromage	Gratin dauphinois
	Fromage	Yaourt	Salade	Compote
			Fruit	
SEMAINE Du 11 au 15	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
	Crêpe au fromage	Carottes râpées	MENU VÉGÉTARIEN	Potage
	Filet de porc au jus	Couscous boulette	Wrap légumes	Fish and chips
	Haricots verts	Yaourt	Omelette de pomme de terre	Frites
	Fromage blanc		Salade	Compote
			Pâtisserie	
SEMAINE Du 18 au 22 	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
	Concombres	Pâté	MENU VÉGÉTARIEN	Salade de Coleslaw
	Pâtes carbonara	Brandade de morue	Oeufs dur mayonnaise	Rougail saucisses
	Fruit	Salade	Escalope végétale	Riz
		Yaourt	Haricots beurre au jus	Fromage
			Pastis soproisse	
SEMAINE Du 25 au 29	Lundi 25	Mardi 26	Jeudi 28	Vendredi 29
	Betteraves aux pommes	Salade de pépinette	MENU VÉGÉTARIEN	Potage
	Lasagnes	Filet de veau	Carottes râpées	Poisson d'arrivage
	Salade	Haricots cuisinés	Hachis parmentier végétarien	Gratin de brocolis
	Fruit	Yaourt	Tarte au citron	Compote
	*Légumes frais			
	*Viandes provenance : Duboué			
	et la Maison de la Viande			
	*Yaourts fermiers (Orthevieille)			
			