

MENU Du Mois de Mars 2024

<p>Lundi 4 Menu végétarien</p> <p>Chou blanc  vinaigrette Pâtes  sauce tomate et ses légumes Gouda Mousse au chocolat </p>	<p>Mardi 5</p> <p>Salade verte + maïs + gruyère  Blanquette de veau Riz  Yaourt aux fruits mixés</p>	<p>Jeudi 7</p> <p>Taboulé  au poulet Sauté de lapin à la moutarde carottes  Brie  pomme </p>	<p>Vendredi 8</p> <p>Salade lentilles  Filet de poisson frais en sauce Chou fleur  Mimolette Poire </p>
<p>Lundi 11 Menu végétarien</p> <p>Carottes râpées  Œuf dur  à la tomate Pâtes  Edam  Crème vanille</p>	<p>Mardi 12</p> <p>Salade de quinoa  Bœuf braisé Haricots verts  Fromage blanc Banane </p>	<p>Jeudi 14</p> <p>Salade de riz  Sauté de porc à l'ananas Salsifis Tomme blanche Kiwi jaune</p>	<p>Vendredi 15 Menu Portugais</p> <p>filets de sardines brandade  de poisson salade verte emmental Pasteis de Nata</p>
<p>Lundi 18 Menu végétarien</p> <p>Céleri rémoulade Chili de haricots rouges Blé  Saint-Paulin Crème aux œufs</p>	<p>Mardi 19</p> <p>Salade de pâtes  Veau à la Provençale Brocolis  Coulommiers Pomme </p>	<p>Jeudi 21</p> <p>Salade d'endives  + noix + pomme Saucisses Petits pois  Clafoutis aux fruits</p>	<p>Vendredi 22</p> <p>Potage de lentilles corail  Filet de poisson frais en sauce Fondue de poireaux Gouda  Poire </p>
<p>Lundi 25 Menu végétarien</p> <p>Betteraves rouges  Lasagnes à la Bolognaise de lentilles  Camembert Flan caramel</p>	<p>Mardi 26</p> <p>Feuilleté au fromage Sauté de dinde aux olives Pommes de terre  Kiri Kiwi vert </p>	<p>Jeudi 28 Menu de Pâques</p> <p>Œuf mimosa  Sauté d'agneau Flageolets Mimolette Surprise de Pâques</p>	<p>Vendredi 29</p> <p>Chou rouge  Filet de poisson frais en sauce Haricots beurre Riz au lait</p>

 : Produits issus de l'agriculture biologique - origine locale

Pour le bon fonctionnement du service, ces menus sont susceptibles d'être modifiés.

