

Menu du 19 au 23 mars

LUNDI

Salade créole
Pamplemousse

Salade verte
surimi/mimosas

Salade verte
jambon/emmental

Navarin d'agneau

Sauté de veau aux
olives

Pomme de terre
boulangère

Salade verte

Semoule

Yaourt aromatisé

Yaourt au sucre de
canne

Yaourt brassé fraise

Compote de
pommes allégée

Ananas

Abricot au sirop



MERCREDI

Mâche au
jambon/oeufs et
croûtons

Pamplemousse

Spaghettis à la
bolognaise

Salade verte

Yaourt vanille au
lait entier

Ananas morceaux au
sirop

Pomme

MARDI

Jambon sec
Pamplemousse

Rosette

Pâté en croûte
Rillette de porc

Dos de cabillaud à
la sicilienne

Filet de colin en
croûte de pain
d'épice

Brunoise de
légumes

Salade verte

Epinards à la crème

Brie

Tomme blanche

Yaourt nature sucré

Banane

Pomme

JEUDI

Tomate mozzarella

Radis beurre
Pamplemousse

Céleri
râpé/pomme/noix

Sauté de dinde au
curry

Saucisse de lapin

Ratatouille

Salade verte

Haricots plats

Babybel

Comté

Cookies au chocolat

Banane

Moelleux chocolat

VENDREDI

Terrine de saumon
fumé

Surimi
Pamplemousse

Sardines

Colombo de porc

Jambon de vendée

Riz pilaf

Salade verte

Mogettes de
vendée

Fromage blanc au
speculos

Flamby

Yaourt aromatisé

Kiwi

Orange



Fait maison



Produit Local



Produit BIO