

# Menus du lundi 22 au vendredi 26 mars 2021

## Lundi 22

### Entrées

Feuilleté au fromage  
Maquereau vin blanc

### Plats

Saucisse de la trappe  
Poisson en papillote

### Accompagné de

Lentilles  
Julienne de légumes

### Desserts

Fromage ou laitage  
Tiramisu  
Flan coco  
Fruit

## Mardi 23

### Entrées

Carottes râpées  
Taboulé

### Plats

Poisson meunière  
Rognons

### Accompagné de

Printanière de légumes

### Desserts

Fromage ou laitage  
Crème de riz  
Pain perdu  
Fruit



## Jeudi 25

### Entrées

Salade saumon pamplemousse  
Salade de blé

### Plats

Sot l'y laisse de dinde  
Aile de raie à la crème

### Accompagné de

Frites  
Tomate provençale

### Desserts

Fromage ou laitage  
Crumble pommes rhubarbe  
Singapour  
Fruit

## Vendredi 26

### Entrées

Tarte aux trois fromages  
Radis beurre

### Plats

Omelette ciboulette

### Accompagné de

Pâtes  
Cratin de choux fleurs

### Desserts

Fromage ou laitage  
Yaourt aux fruits  
Porridge  
Fruit

\*en gras : menu équilibré et conseillé



Produit Bio



Produits locaux



Fait maison