

Menus du lundi 2 au vendredi 6 mars 2020

Lundi 2

Entrées

Salade d'endives jambon
emmental
Macédoine de légumes

Plats

Paupiette de veau
Cabillaud crème de poivrons

Accompagné de

Petits pois carottes 

Desserts

Fromage ou laitage 
Tartelette aux pommes 
Gaufre
Fruit




Mardi 3

Entrées

Tomate mozzarella
Velouté de légumes 

Plats

Saucisse de la trappe 
Colin sauce camembert

Accompagné de

Lentilles
Choux fleurs en gratin  


Desserts

Fromage ou laitage
Panna cotta vanille framboises 
Semoule au lait 
Fruit

Jeudi 5

Menu Végétarien

Entrées

Croquette de parmesan sur lit de
salade 
Salade de quinoa




Plats

Lasagnes de légumes 

Accompagné de

Salade

Desserts


Fromage ou laitage 
Crème aux œufs 
Gâteau chocolat courgettes 
Fruit

Vendredi 24

Entrées

Rosette
Crêpe au fromage

Plats

Poisson frais sauce poireaux
lardons 
Foie de génisse échalote

Accompagné de

Pâtes
Fondue de poireaux  

Desserts

Fromage ou laitage
Glace
Fruit

*en gras : menu équilibré et conseillé



Produit Bio



Produits locaux



Fait maison