

Menus du lundi 9 au vendredi 13 mars 2020

Lundi 9

Entrées

Sardine à l'huile
Soufflé au fromage

Plats

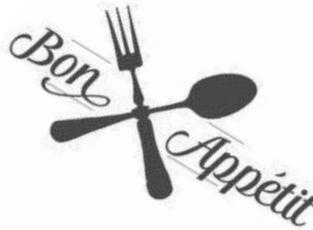
Choucroute
Choucroute de la mer

Accompagné de

Pommes de terre vapeur
Choux

Desserts

Fromage ou laitage
Crème brûlée
Entremet
Fruit



Mardi 10

Entrées

Choux surimi
Salade Beaucaire

Plats

Blanquette de veau
Colin crème de pain d'épices

Accompagné de

Riz pilaf
Poêlée patate douce panais

Desserts

Fromage ou laitage
Smoothies
Abricots au sirop
Fruit

Jeudi 12

Menu Végétarien

Entrées

Pizza végétarienne
Pamplemousse

Plats

Omelette fromage
Poisson crème citronnée

Accompagné de

Duo de haricots

Desserts

Fromage ou laitage
Riz gratiné avec sa compote
Pêche melba
Fruit

Vendredi 13

Entrées

Salade champignons emmental
jambon
Carottes râpées

Plats

Sot l'y laisse de dinde
forestière
Poisson sauce dugléré

Accompagné de

Pâtes
Poêlée de champignons

Desserts

Fromage ou laitage
Yaourt aux fruits
Fromage blanc coulis
Fruit

*en gras : menu équilibré et conseillé



Produit Bio



Produits locaux



Fait maison