MENUS PAD MARS AVRIL

Semaine du
25-mars au 31-mars

	DEJEUNER	DINER
LUNDI 25/03/2024	Choix A	
	Crêpes au fromage	
	Sauté de porc BBC sauce charcutière (oignons, cornichons)	Calamars à la romaine
	Lentilles	
	Yaourt à la vanille BIO et local	Fourme d'ambert AOC
	Fruit de saison BIO	Fruit de saison local
MARDI GRILLADE 26/03/2024	Salade mâche et maïs vinaigrette	
	Colin crumble pain d'épices	Quenelles de veau sauce normande (Crème, champignons)
	Fenouil braisé	
	Petit moulé ail et fines herbes	Brie
	Compote pomme banane BIO	Crème dessert praliné
MERCREDI 27/03/2024	Potage oriental (Légumes couscous, pomme de terre, oignons, crème, cumin)	
	Rôti de bœuf RAV et jus	Croisillon au fromage
	Pomme de terre et brunoise de légumes	
	Fromage blanc et sucre	Emmental BIO
	Fruit de saison local	Fruit de saison BIO
JEUDI 28/03/2024	Salade croquante (Carottes jaunes, chou blanc, sauce yaourt et moutarde)	
	Emincé de volaille BIO sauce hongroise (Paprika)	Pané mozzarella
	Haricots verts	
	Fourme d'Ambert AOC	Brebis crème
	Fruits de saison	Liégeois à la vanille
VENDREDI 29/03/2024	Betteraves vinaigrette	
	Truite aux amandes	Tortellonis tricolores ricotta ail et fines herbes
	Brocolis saveur soleil (oignons, basilic, ail)	
	Fromage frais nature et sucre	Gorgonzola AOC
	Cake au chocolat du chef	Cocktail de fruits au sirop
SAMEDI 30/03/2024	Mortadelle de volaille et cornichons	
	Langue de bœuf sauce charcutière (Conichons, tomate, moutarde)	Pizza au fromage
	Carottes vichy	
	Faisselle et miel	Petit moulé aux noix
	Poire au vin	Crème dessert caramel
DIMANCHE (Pâques) 31/03/2024	Pâté en croute	
	Gigot d'agneau sauce navarin	Bâtonnets végétariens
	Haricots blancs	
	Munster AOC	Emmental
	Moelleux au chocolat frais	Fruit de saison BIO

croisillon en ho

?