MENUS PAD MARS AVRIL

Semaine du
11-mars au 17-mars

	DEJEUNER	DINER
	Choix A	
LUNDI	Salade de mâche et betteraves vinaigrette	
	Boudin noir aux pommes	Boulgour façon couscous bio
	Purée saint germain (Pois cassés, pomme de terre)	
	Petit moulé ail et fines herbes	Yaourt nature BIO et sucre
11/03/2024	Fruit de saison BIO	Purée de pomme abricot BIO
MARDI GRILLADE	Concombres et maïs vinaigrette	
	Sauté de dinde LR vallée d'Auge (Jus de pommes, crème)	Cordon bleu
	Chou fleur béchamel	
	Emmental BIO	Fromage blanc nature et sucre
12/03/2024	Tiramisu	Compote de pommes ananas
MERCREDI	Museau vinaigrette	
	Escalope de veau hachée sauce marengo (champignons, tomate)	Tomate farcie
	Petit pois au jus	
	Brie bio	Tomme blanche
13/03/2024	Semoule au lait	Dessert lacté vanille
JEUDI	Rillettes de maquereau tomatées	
	Rôti de bœuf RAV sauce tartare	Pané mozzarella
	Purée de potiron céleri pomme de terre	
	Gouda BIO	Edam bio
14/03/2024	Moelleux aux pommes du chef	Eclair au chocolat
VENDREDI	Potage essaü (Lentilles)	
	Colin meunière frais et citron	Jambon de dinde
	Pommes vapeur	
	Yaourt à la vanille BIO et local	Yaourt nature bio et sucre
15/03/2024	Fruit de saison BIO	Crème dessert vanille
SAMEDI	Chou fleur sauce cocktail	
	Sauté de poulet LR sauce estragon	Œufs durs à la florentine
	Printanière de légumes	
	Comté AOP	Petit moulé aux noix
16/03/2024	Mousse au chocolat au lait	Fruit de saison BIO
DIMANCHE (Saint Patrick)	Asperges vinaigrette	
	Gigot d'agneau	Croisillon au fromage
	Pommes dauphines Petit pois	
	Brebis crème	Yaourt brassé framboise ou abricot BIO
17/03/2024	Pruneaux au sirop thé fruits rouges	Fruit de saison local