Menu

Semaine du 25 au 29 Mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
LE JOUR DU Végé			LES délicieuses PAQUES DU CHEF	
Potage parmentier	Mâche & betteraves Radis râpés et maïs	Macédoine mayonnaise	Concombre en salade Salade verte	Carottes râpées Chou rouge râpé
Panné Mozzarella	Colin pané FRAIS	Saucisse pure volaille	Boulettes d'agneau sauce navarin	Bœuf sauté au miel
Blé Haricots verts ciboulette	Ratatouille Semoule	Frites	Coquillettes	Pommes rissolées
Coulommiers Bûchette mi-hèvre		Cantal	Petit suisse aux fruits	
Fruit de saison Fruit de saison	Yaourt nature sucré Yaourt brassé banane	Fruit de saison	Moelleux chocolat noisettes	Mousse stracciatella copeaux de chocolat
GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER	GOUTER
Moelleux au citron Fromage frais sucré Compote de pommes	Baguette et Petit moulé nature Fruit de saison	Baguette beurre Lait chocolat en poudre Purée de pomme sans sucre	Cake Vanille Yaourt nature sucré Jus d'orange pur jus	Pain au chocolat Lait Fruit de saison

Production locale
Viande racée
Spécialité du chef
Produits BIO
Label Rouge
Viande d'origine Française
Bleu blanc cœur
Pêche responsable
Plat végétarien
Nouvelles recettes
Appelation d'origine contrôlée
Appellation d'Origine Protégée
Indication Géographique Protégée