

Ces menus sont susceptibles de changer selon l'approvisionnement ou contrainte technique. Nous vous informons qu'il n'est pas proposé de plats de substitution excepté pour les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire.



MENU MARS 2020



LUNDI 2	MARDI 3	MERCREDI 4	JEUDI 5 VEGETARIEN	VENDREDI 6
endives à l'emmental sauté de bœuf VBF jardinière de légumes barre bretonne avec crème anglaise	croque-monsieur poisson brocolis crème dessert	Thon / Maïs escalope de dinde carotte vichy yaourt	salade verte tartiflette cocktail de fruits	macédoine de légumes poulet riz avec sa sauce fromage fruit
LUNDI 9	MARDI 10	MERCREDI 11	JEUDI 12	VENDREDI 13
maïs vinaigrette cordon bleu haricots verts entremet	haricots verts/emmental couscous yaourt aromatisé	salade verte/gruyère paupiette de veau gratin dauphinois mousse chocolat	carottes râpées lasagnes fromage compote	œuf mimosa poisson blé fromage fruit
LUNDI 16 VEGETARIEN	MARDI 17	MERCREDI 18	JEUDI 19	VENDREDI 20
céleri rémoulade pâtes bolognaise fromage blanc	toast à la sardine rôti de dinde purée fromage compote	concombre a la crème steak haché VBF petits pois sauce du soleil salade de fruit	tortis au thon saucisse VPF ratatouille maison fruit	paupiette de veau frites mousse au chocolat
LUNDI 23	MARDI 24	MERCREDI 25	JEUDI 26	VENDREDI 27
maquereau à la tomate poulet haricots fromage gâteau	betteraves rouges escalope de dinde gratin de chou-fleur yaourt	toast chèvre/miel bourguignon VBF semoule compote	salade verte galette jambon/ fromage cocktail de fruits	salade coleslaw cannellonis glace
LUNDI 30	MARDI 31	Frais/Fait maison Frais Epicerie Surgelé		
saucisse VPF frites fromage fruit	pampleousse rôti de bœuf cuit VBF gratin dauphinois fromage blanc			



