



Menu du 04 au 08 mars 2024

Lundi 04 mars
Menu végétarien
Salade de pois chiche
Omelette aux herbes
Carottes et panais
Pyrénée
Fruit

Mardi 05 mars
Consommé de vermicelle
Pot au feu
Cantal
Gélifié vanille

Mercredi 06 mars

Macédoine et œuf à la russe
Filet de dinde dijonnaise
Petits pois
Vache qui rit
Glace

Jeudi 07 mars
Soupe irlandaise
Cari de bœuf haché
Boulgour aux légumes
Fruit

Vendredi 08 mars
Chou rouge à la pomme
Poisson dugléré
Pommes persillées
Yaourt aux fruits





Menu du 11 au 15 mars 2024

Lundi 11 mars
Potage freneuse
Escalope normande
Coquillettes au fromage
Fruit

Mardi 12 mars
Carottes râpées
Poisson à l'oseille
Brocolis
Tarte aux poires

Mercredi 13 mars
Potage
Poisson pané
Purée de céleri
Tome noire
Salade de fruits

Jeudi 14 mars
Menu végétarien
Salade de pdt à la mimolette
Lasagnes de poireaux
Salade
Fromage blanc aux fruits

Vendredi 15 mars
Velouté de citrouille
Rôti de porc sauce charcutière
Haricots verts à la mexicaine
Gouda
Fruit







Menu du 18 au 22 mars 2024

Lundi 18 mars
Radis noir au gouda
Sauté de porc aux pruneaux
Fenouil à la niçoise
Yaourt sucré

Mardi 19 mars
Potage Parmentier
Rôti de bœuf
Jardinière de légumes
Fruit

Mercredi 20 mars
Carottes à l'emmental
Cordon bleu
Pates
Salade

Fruit

Jeudi 21 mars
Menu végétarien
Potage breton
Œuf brouillé
Chou braisé
Semoule au lait

Vendredi 22 mars
Salade campagnarde
Poisson meunière
Riz
St Paulin
Fruit





Menu du 25 au 29 mars 2024

Lundi 25 mars

Potage St germain
Fricassée de volaille estragon
Carottes à la crème
Fruit

Mardi 26 mars Betteraves râpées Blanquette de veau

Pomme vapeur Far breton

Mercredi 27 mars

Potage Esaü
Steak haché
Haricots verts forestier
Kiri
Fruit

Jeudi 28 mars
Menu végétarien
Salade coleslaw
Parmentier de pois cassé
Salade
Bouillie au chocolat

Vendredi 29 mars Potage darblay Bœuf aux épices Blé pilaf Entremet vanille



Le cas échéant, nous nous réservons la possibilité de changer ces menus sans préavi: