

Menus du 18 au 24 mars 2020

Mercredi midi	Jeudi midi	Vendredi midi	Samedi midi	Dimanche midi	Lundi midi	Mardi midi
Potage au Cresson Betteraves et chèvre Palette de porc Lentilles, carottes Fruit	Potage au potiron Carottes râpées et pomme vgte Cuisse de volaille sauce forestière Poêlée méridionale Pêche à l'anglaise	Potage de saison Macédoine, œuf Poisson sauce tomate Gratin de choux fleurs Crème renversée	Potage de légumes Céleri vgte Langue de bœuf Pommes de terre Yaourt aux fruits	Potage de carottes Roti de veau Pommes de terre paysannes Far aux pommes	Velouté champignons Endives et croutons, raisins Omelette Frites Liégeois chocolat	Potage Vert Pâté de campagne Poisson sauce oseille Poêlée campagnarde Fruit
Mercredi soir	Jeudi soir	Vendredi soir	Samedi soir	Dimanche soir	Lundi soir	Mardi soir
Potage de Légumes Laitage ou Boulette d'agneau, duo de haricots verts Compote de Fruits	Potage de Légumes Spaghettis bolognaise Fruit	Potage de Légumes Riz au lait ou Lard et pommes de terre vapeur Compote de Fruits	Potage de Légumes Quiche aux poireaux salade Mousse au citron / compote	Potage de Légumes Laitage ou Jambon blanc Purée de potiron Compote de fruits	Potage de Légumes Riz au lait ou Gratin d'aubergine, mozzarella, courgettes et pâtes Compote de Fruits	Potage de Légumes Dés de volaille au duo de choux, pdterre sauce curry Fromage blanc sucré

Viande bovine d'origine Française

Menus sous réserve de livraison

Présence d'allergènes potentiels (Règlement (UE) n°1169/2011, Décret n°2015-447)

