

MENU du Lundi 25 au vendredi 29 MARS 2024

Nous vous rappelons que le contenu des menus n'est pas contractuel et que des modifications peuvent être effectuées

<p>Lundi 25</p>	<p>Salade verte gourmande / Pomelos Bœuf carottes / Anneaux d'encornet à l'américaine Riz bio Fromage blanc / Yaourt nature ou sucré Compote de fruits</p>	<p>Pâté de campagne/ salade verte mais Hachis Parmentier de bœuf Hachis Parmentier poison Yaourt sucré Beignets chocolat</p>
<p>Mardi 26 <u>Repas</u> <u>végétarien</u></p>	<p>Cappuccino de betterave/ Salade fraîcheur Omelettes fromagères Petits pois à la française Fromage AOP Coupes de fraises chantilly / Ananas chantilly</p>	<p>Tartine savoyarde/ salade verte Filet de colin en sauce Coquillettes Fromage blanc coulis framboise Plateau de fruit</p>
<p>Mercredi 27</p>	<p>Blancs de poireaux vinaigrette / Radis beurre Boudin aux pommes / Brochette de poisson au citron Carottes gourmandes Kiri Flamby caramel</p>	<p>Carotte et maïs vinaigrette/ Pomelos Steak de veau au jus Purée mousseline Yaourt aromatisé Salade de fruits frais maison</p>
<p>Jeudi 28</p>	<p>Tartare de sardine pain grillé / Salade verte croutons Escalope de dinde sauce forestière / Filet de hoki sauce citron Frites / fondue de poireaux Gâteau de riz et son coulis de caramel Fruits</p>	<p>Salade d'endives fromage noix Nuggets de plein filet / Nuggets de poisson Gratin de chou-fleur Yaourt/ fromage blanc Compote de pommes maison</p>
<p>Vendredi 29</p>	<p>Assortiment de crudités / Salade Verte / Pomelos Viande au choix Assortiment de légumes Fromage / Yaourt nature ou sucré Choix de dessert / Plateau de Fruit</p>	<p>TOUTE L'EQUIPE DE RESTAURATION VOUS SOUHAITE UN BON APPETIT !</p>

Le Provisueur

J.CALVET

La gestionnaire

J. COUGET

L'équipe de restauration