








Semaine du 29 mars au 2 avril 2021		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI
	Pâtisseries salées ou charcuterie	MOUSSE DE FOIE ET CORNICHONS	ŒUF DUR MAYONNAISE	CAKE AU SURIMI	SOIREE PIZZA
	Salade composée/ crudités	TABOULE	SALADE FROMAGERE	CAROTTES RÂPEES AU JUS D'ORANGE	
	Crudités / Cuidités	TOMATES A L'ECHALOTE	CHOU ROUGE RÂPE	SALADE VERTE AUX CROÛTONS	
Plat	Plat du jour 	COURGETTES FARCIES	PAUPIETTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS	CANNELONI GRATINEES	
	Poisson  ou plat végétarien 	QUICHE SAUMON ET SALADE VERTE	OMELETTE AU FROMAGE 	CASSOLETTE DE POISSON AU CURRY	
Garniture	Féculents	RIZ BIO	POMMES NOISETTES	COQUILLETES BIO	
	Légumes verts	COURGETTES	HARICOTS PANACHES 	CHOUX-FLEURS BECHAMEL	
Fromages	Fromage	FROMAGE AU CHOIX			
	Laitages	ASSORTIMENT DE LAITAGES (yaourts naturels, aromatisés, aux fruits, petits-suisseurs, fromages blanc...)			
	Pâtisserie du jour	PARIS-BREST	TARTELETTE FRAMBOISE	GÂTEAU AU CHOCOLAT ET CREME ANGLAISE	
	Fruit cru au choix				
	Fruit cuit	PÊCHES AU SIROP	COMPOTE	MIRABELLES AU SIROP	
	Dessert lacté	ENTREMETS	MOUSSE NOUGAT	CREME DESSERT	



**LES FRUITS ET LÉGUMES
ON EN A BESOIN TOUS LES JOURS**



l'invité de la semaine :

LES HARICOTS



PREPARE PAR LE CHEF



PRODUIT LOCAL



PRODUIT FRAIS



NOUVELLE RECETTE



PLAT VEGETARIEN

"Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

Pour toute information, merci de vous rapprocher de la cuisine."