

MENU DU LUNDI 20 MARS AU DIMANCHE 26 MARS 2023

	MIDI	SOIR
LUNDI	POTAGE CULTIVATEUR EN MORCEAUX PAUPIETTE DE VEAU FONDUE DE NAVET AU MIEL FROMAGE / SALADE SKYR CAFÉ	SOUPE AUX ÉPICES BRANDADE DE MORUE BATAVIA COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP
MARDI	SOUPE DE LÉGUMES ET VERMICELLES BETTERAVE VINAIGRETTE JARRET DE PORC FLAGEOLET MOUSSE AU CHOCOLAT CAFÉ	POTAGE DE POMME DE TERRE ET DE CHIPOLATAS DE DINDE HARICOTS VERTS YAOURT FERMIER
MERCREDI	CRÈME DE PANAIS POULET CURRY AU LAIT DE COCO RIZ FROMAGE / SALADE PRUNEAU AU SIROP CAFÉ	VELOUTÉ À LA TOMATE TORTILLAS AU CHORIZO PIPERADE ACTIVIA
JEUDI	BOUILLON DE VERMICELLES ASPERGE STEAK DE BŒUF SAUCE ÉCHALOTTE POMME DE TERRE SARLADAISE TOURTIÈRE AUX POMMES CAFÉ	CRÈME DE BOLET CONFIT DE PORC SALSIFIS AU JUS SEMOULE AUX RAISINS
VENDREDI	CRÈME DE HARICOT ROUGE TRUITE BOULGOUR AU FENOUIL FROMAGE / SALADE YAOURT FERMIER AUX FRUITS CAFÉ	CONSOMMÉ DE LÉGUMES LASAGNES À LA BOLOGNAISE SALADE VERTE COMPOTÉE
SAMEDI	SOUPE DE PETITS POIS VERMICELLES JAMBON BRAISÉ CHOU-FLEUR FROMAGE / SALADE FRUIT FRAIS CAFÉ	VELOUTÉ DE COURGETTE FEUILLETÉ FORESTIER AU LAPIN BRUNOISE DE LÉGUMES YAOURT +
DIMANCHE	BOUILLON DE PERLES ŒUF DUR MAYONNAISE CONFIT DE CANARD POMME DE TERRE RISSOLÉES AUX CHAMPIGNONS TARTE À LA MANGUE ET MASCARPONE CAFÉ	POTAGE DE LÉGUMES ROULÉ AU FROMAGE ENDIVES CRÈME DE PISTACHE

Viande d'origine Française ou de l'Union Européenne

- Susceptible d'être modifié