

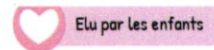


Menus

06 Mars au 14 Avril 2023



Légende :



Menu à thème



Menu végétarien

LUNDI 06 MARS	MARDI 07 MARS	MERCREDI 08 MARS	JEUDI 09 MARS	VENDREDI 10 MARS	LUNDI 03 AVRIL	MARDI 04 AVRIL	MERCREDI 05 AVRIL	JEUDI 06 AVRIL	VENDREDI 07 AVRIL			
MACEDOINE DE LEGUMES CARBONNADE DE BOEUF SV : GALETTE DE QUINOA POMMES LYONNAISES HARICOTS VERTS YAOURT BRASSE AUX FRUITS	FISH & CHIPS MSC SAUCE TARTARE FRITES AU FOUR MAASDAM POMME	CREPE AU FROMAGE BOULES DE BOEUF SAUCE BRUNE SV : PALET VEGETAL PUREE CRECY FROMAGE BLANC ET SUCRE	MELI MELO DE CRUDITES (CAROTTES/CELERI) GRATIN DE PATES AUX LARDONS SV : GRATIN AU POISSON ECLAIR AU CHOCOLAT	VELOUTE DE LEGUMES NUGGETS DE BLE SEMOULE RATATOUILLE KIWI	OEUF DUR SAUCE PAPRIKA EMINCE DE VOLAILLE SAUCE SUPREME SV : POISSON MARINE AU THYM (MSC) RIZ CREOLE BROCOLIS ORANGE	SALADE COLESLAW ROTI DE PORC LR SAUCE CHARCUTIERE SV : GALETTE DE QUINOA POMMES PAILLASSONS SALSIFIS A LA CREME CREME DESSERT CHOCOLAT	VELOUTE DE POTIRON AU FROMAGE FONDU ROTI DE VEAU SAUCE MARENGO SV : PANE FROMAGER COQUILLETES FROMAGE RAPE GAUFRE	GRATIN DE GNOCCHI FACON BOLOGNAISE VEGETARIENNE SALADE VERTE VINAIGRETTE GOUDA COMPOTE DE POMMES	SALADE DE FLAGEOLETS POISSON MEUNIERE MSC POMMES DE TERRE LYONNAISES GRATIN DE COURGETTES GATEAU AU YAOURT MAISON			
LUNDI 13 MARS	MARDI 14 MARS	MERCREDI 15 MARS	JEUDI 16 MARS	VENDREDI 17 MARS	LUNDI 10 AVRIL	MARDI 11 AVRIL	MERCREDI 12 AVRIL	JEUDI 13 AVRIL	VENDREDI 14 AVRIL			
CHIPOLATAS LR SV : COQUILLE DE POISSON POMMES DE TERRE COMPOTE DE POMMES VACHE PICON ORANGE	SALADE DAUPHINOISE TORTELLINI AU FROMAGE AOP MOUSSE AU CHOCOLAT	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE PAVE DE POISSON MSC AU THYM ET CITRON POMMES DE TERRE PERSILLEES FONDUE DE POIREAUX RIZ AU LAIT	TERRINE DE CAMPAGNE SV : TERRINE DE LEGUMES ET SES CORNICHONS EMINCE DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : STEAK FROMAGER COQUILLETES FROMAGE RAPE FROMAGE BLANC AUX FRUITS	Bretagne CHOU FLEUR SAUCE COCKTAIL FILET DE POISSON MSC SAUCE ARMORICAINE RIZ PILAF CREPE AU SUCRE	<i>Férié</i>	BETTERAVES ROUGES VINAIGRETTE OMELETTE AU FROMAGE KETCHUP POMMES RISSOLEES FLAN VANILLE	COUSCOUS AIGUILLETES DE POULET MERGUEZ SV : FALAFELS SEMOULE LEGUMES ORIENTAUX BOUILLON DE LEGUMES CROC LAIT YAOURT AROMATISE	CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE PAUPIETTE DE VEAU SAUCE AUX CHAMPIGNONS SV : GALETTE DE SOJA TORSADES TARTE AU CHOCOLAT	CONCOMBRES BULGARES POISSON BLANC MSC A LA PROVENCALE RIZ EPINARDS A LA CREME BANANE			
LUNDI 20 MARS	MARDI 21 MARS	MERCREDI 22 MARS	JEUDI 23 MARS	VENDREDI 24 MARS	LUNDI 17 AVRIL	MARDI 18 AVRIL	MERCREDI 19 AVRIL	JEUDI 20 AVRIL	VENDREDI 21 AVRIL			
CELERI REMOULADE CROUSTY FROMAGE KETCHUP PETITS POIS CAROTTES TARTE AU FLAN	ROTI DE DINDE LR SAUCE CHASSEUR SV : PANE MOELLEUX POMMES PINS BROCOLIS CARRE DE L'EST YAOURT AROMATISE	SAUTE DE BOEUF LR SAUCE FORESTIERE SV : OMELETTE POMMES DE TERRE SALSIFIS A LA CREME CAMEMBERT COMPOTE DE POMMES	SALADE VERTE VINAIGRETTE LASAGNES BOLOGNAISE SV : LASAGNES AUX LEGUMES ANANAS	SOUPE A LA TOMATE DOS DE COLIN MSC SAUCE AURORE POMMES DE TERRE HARICOTS BEURRE CREME DESSERT VANILLE	 BONNES VACANCES							
LUNDI 27 MARS	MARDI 28 MARS	MERCREDI 29 MARS	JEUDI 30 MARS	VENDREDI 31 MARS	LUNDI 24 AVRIL	MARDI 25 AVRIL	MERCREDI 26 AVRIL	JEUDI 27 AVRIL	VENDREDI 28 AVRIL			
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE SAUTE DE PORC A L'ANCIENNE SV : NUGGETS DE POISSON LENTILLES CUISINEES FROMAGE BLANC SUCRE	ROTI DE BOEUF SAUCE POIVRE SV : PALET MONTAGNARD MACARONIS FROMAGE RAPE TARTARE KIWI	PECHE AU THON FILET DE HOKI MSC SAUCE BISQUE RIZ AUX PETITS LEGUMES LIEGEOIS VANILLE CAMEL	MACEDOINE DE LEGUMES BOULES D'AGNEAU FACON NAVARIN SV : FALAFELS BOULGHOUR BEIGNET AU CHOCOLAT	ESCALOPE DE BLE GRATIN DAUPHINOIS SALADE VERTE VINAIGRETTE MIMOLETTE VELOUTE AUX FRUITS	 BONNES VACANCES							