

Menu du lundi 2 Mars au Mardi 31 mars 2020



Lundi 2 mars – Menu végétarien

Haricots verts à la vinaigrette
Tomates farcies façon végétale
Riz
Vache qui rit
Crème au chocolat

Mardi 3 mars

Salade de pâtes (tomates, thon, maïs) 🌱
Emincé de bœuf au paprika 🌱
Haricots beurres
Petit Louis
Corbeille de fruits

Jeudi 5 mars

Choux blanc à la vinaigrette 🌱
Rôti d'agneau 🌱
Flageolets bio

Emmental
Cocktail de fruits

Vendredi 6 mars – Menu Anglais

Macédoine à l'anglaise
Fish and chips
Potatoes pops
Cheddar
Tarte aux pommes façon crumble



Cuisiné par nos soins

Les produits locaux ou régionaux en vert



Lundi 9 mars

Surimi mayonnaise
Omelette nature 🌟
Pommes noisette
Fromage blanc Bio
Fruits de saison

Mardi 10 mars – Menu végétarien

Salade coleslaw 🌟
Lasagnes végétales
Plateau de fromages

Plateau de fromages
Far Breton

Jeudi 12 mars

Betteraves à la vinaigrette
Steak haché de veau
Lentilles 🌟
Fromage de chèvre Selles St Denis
Flamby

Vendredi 13 mars

Salade mexicaine 🌟 (blé, haricots rouges, poivrons)
Colin meunière
Gratin de choux fleur 🌟
Tartare
Ananas





Lundi 16 mars – Menu végétarien

Carottes râpées 🍴
 Nuggets de blé 🍴
 Semoule 🍴
 Rondelé nature
 Compote de Pommes

Mardi 17 mars

Concombres à la crème 🍴
 Croque-Monsieur 🍴
 Salade verte
 Assortiment de fromages
 Yaourt à boire

Jeudi 19 mars

Friand à la viande
 Rôti de Boeuf 🍴
 Petits pois bio
 Fromage à la coupe
 Corbeille de fruits

Vendredi 20 mars

Endives au bleu 🍴
 Filet de merlu
 Pommes de terre vapeur 🍴
 Petit suisse
 Poires au sirop

