



Menu du 18 mars au 5 avril



Lundi 18 mars

Riz, tomates, thon

*Bœuf bourguignon – Carottes, pruneaux
Flan saveur vanille Nova

Mardi 19 mars

Céleri rémoulade

Croque- Monsieur – Salade
Yaourt fruité

Jeudi 21 mars

Macédoine

Poulet – Purée de patate douce
Fruit

Vendredi 22 mars

Chou-fleur, ½ œuf dur

Paëlla
Chou à la crème

Lundi 25 mars

Carottes râpées

Chipolatas – Pâtes et gruyère
Compote

Mardi 26 mars

Salade, chorizo, maïs

*Sauté de veau aux petits pois
Fromage blanc

Jeudi 28 mars

Salade piémontaise

Rôti de dinde – Haricots beurre
Fruit

Vendredi 29 mars

Coquillettes, thon, concombre

Poisson pané – Epinards à la crème
Petit Filou chocolat

Lundi 1^{er} avril

Maquereau à la moutarde

* Rôti de porc – Flageolets
Crème caramel

Mardi 2 avril

Macédoine

Steak haché – Frites
Yaourt nature

Jeudi 4 avril

Radis beurre

Escalope de dinde – Gratin de chou-fleur
Glace

Vendredi 5 avril

Salade, œufs durs, gruyère en dés

Hachis Parmentier de poisson
Tarte pomme-rhubarbe

**Tous les plats sont cuisinés sur place
Viande de bœuf d'origine française
* production locale**

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

Vacances scolaires du Vendredi 5 avril au soir jusqu'au lundi 22 avril inclus

