

MENUS DU 15 AU 19 MARS

Samedi 20, c'est le printemps ! En France et ailleurs...

DEJEUNER

DINER

LUNDI
15



Carottes râpées Bio / Salade verte

Chipolatas/Merguez

Céleri au jus/Petits pois Bio



Camembert

Orange Bio



Salade de pâtes

Cuisse de poulet

Haricots beurre

Comté

Liégeois chocolat



Primavera



Tavaszi



MARDI

16

Concombre/Pamplemousse

Daube à l'ancienne

Poêlée de champignons/Coquillettes

Tomme d'Alban ⇒ LOCAL ⇒

Pomme Bio



Endives en salade

Navarin d'agneau

Pommes rissolées

Yaourt Bio aux fruits



Poire

Frühling



春 Haru



MERCREDI

17

Salade composée

Escalope de dinde

Ragoût de légumes

Bleu

Flan caramel

Potage

Palette à la diable

Ratatouille

Morbier

Banane



Spring



Kevät



JEUDI

18

Potage / Salade mimosa

Œufs florentine

Pommes de terre sautées/Epinards

Petits suisses

Pain d'épice ⇒ LOCAL ⇒

Maquereau à la tomate

Beignet de calamar

Semoule

Kiri

Compote de pommes

Anoixi



Earrach



VENDREDI

19

Chou rouge Bio/Chou blanc Bio



Filet de poisson à la crème



Brocolis Bio/Riz

Vache qui rit

Clémentines

Printemps



Ce menu peut être soumis à modification selon les contraintes de service et de livraison après accord du gestionnaire.

La composition des menus répond aux différentes recommandations d'équilibre alimentaire, de fréquence.

La principale,
Aurélie Bédès

La gestionnaire,
Géraldine Balat