

Menus

Midi

Lundi 25 mars

- Chou blanc Léolie 
- Pamplemousse/sucre 
- Salade Coleslaw 
- ~.~
- Parmentier de poisson 
- Poisson pané au citron 
- ~.~
- Poêlée ratatouille (AB) 
- salade 
- semoule de couscous (AB) 
- ~.~
- Coktail de fruits rouges 
- mousse au café 
- mousse au citron 
- mousse chocolat 
- Petits suisses 

Mardi 26 mars

- Champignons aux épices 
- Salade de lentilles montbéliarde 
- Salade piémontaise 
- ~.~
- Chou farci 
- Sauté porc pesto rosso 
- ~.~
- Haricots verts 
- poêlée maraichères aux deux carottes 
- Salade (AB) 
- ~.~
- Fruits (AB) 
- Yaourt (AB) 

Jeudi 28 mars

- Carottes rapées 
- Endives et figues sauce au fromage blanc 
- Salade César 
- ~.~
- Pavé de boeuf (AB) 
- Sauce au poivre 
- Steack haché 
- ~.~
- Petits pois à la française 
- salade 
- ~.~
- Fondant au chocolat crème anglaise 
- Tarte au citron meringuée 

Vendredi 29 mars

- Crème de légumes 
- Macédoine à la Russe 
- Salade brocolis et truite fumée 
- ~.~
- Dos de lieu noir au beurre nantais 
- ~.~
- Poêlée côté mer 
- Riz pilaf (AB) 
- Salade (AB) 
- ~.~
- fromage 
- ~.~
- Fruits (AB) 

-  Issu de l'Agriculture Biologique
-  Fait maison - Recette du chef
-  Assemblé sur place
-  Produits locaux
-  Plat végétarien
-  Origine France
-  Origine Europe
-  Viande d'origine française
-  Anhydride sulfureux et sulfites
-  Arachides
-  Céleri
-  Céréales contenant du gluten
-  Crustacés
-  Fruits à coques
-  Graines de sésame
-  Lait
-  Lupin
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Oeufs
-  Poissons
-  Soja

