



11 mars

au

15 mars

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail

PLAT

Rôti de dinde

Cordon bleu de volaille



Cœur de colin à la crème de curry



Boulettes de bœuf aux légumes

GARNITURE

Frites

Carottes rondelles

Torti

Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)



LAITAGE

Petit moulé nature

Camembert

DESSERT

Biscuit fourré abricot

Tranche de quatre-quarts

Fruit

Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





18 mars

au

22 mars

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise



Carottes râpées

Pâté de foie

PLAT



Emincé de poulet
au paprika

Lasagnes
bolognaises
(plat complet)

Feuilleté au
chèvre

Poisson pané

GARNITURE

Haricots verts

Coquillettes

Carottes

LAITAGE

Tartare ail et fines
herbes

DESSERT

Crème dessert
vanille

Fruit

Entremets
pistache

Mousse au chocolat



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux









Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE Pâques	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées à l'orange 	Salade de riz (riz, œuf, tomate)		Beignets d'oignons	
PLAT	Couscous végétal aux pois chiches (plat complet végétal) 	Rôti de porc froid* 		 Emincé de bœuf en sauce	 Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE		Purée de carottes 		Flageolets	
LAITAGE		Camembert			Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme			Fondant chocolat	Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

