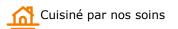
Madeleine newrest restauston	11 mars	au	15 mars		
MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Saucisson à l'ail				
				<u>অ</u>	<u>a</u>
PLAT	Rôti de dinde	Cordon bleu de volaille		Cœur de colin à la crème de curry	Boulettes de bœuf aux légumes
GARNITURE	Frites	Carottes rondelles		Torti	Trio de légumes (pdt, carottes, courgettes)
LAITAGE		Petit moulé nature		Camembert	<u>₽</u>
DESSERT	- Biscuit fourré abricot	Tranche de quatre- quarts		Fruit	Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye





Les produits locaux



Les Produits biologiques

Madeleine newrest	18 mars	au	22 mars		
MIDI 🥌	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Céleri mayonnaise	Carottes râpées			Pâté de foie
	<u> </u>				
PLAT	Emincé de poulet au paprika	Lasagnes bolognaises		Feuilleté au chèvre	Poisson pané
GARNITURE	Haricots verts	(plat complet)		Coquillettes	Carottes
LAITAGE				Tartare ail et fines herbes	
	Crème dessert				
DESSERT	vanille	Fruit		Entremets pistache	Mousse au chocolat
	Cuisiné nar nos soin	.c	Les produits locaux		Les Produits hiologiques

Cuisiné par nos soins

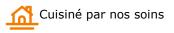


Les produits locaux



Les Produits biologiques

Madeleine newrest	25 mars	au	29 mars		
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	Rôti de porc froid*		Emincé de bœuf en sauce	Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	végétal)	Purée de carottes		Flageolets	
LAITAGE		Camembert			Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme	Camembert		Fondant chocolat	Yaourt aromatisé
	Cuisiné par nos soir	ns \$	Les produits locaux		Les Produits biologiques





Les produits locaux



Les Produits biologiques