

Menus du mois

Le chef vous souhaite un
bon appétit !

23-mars Lundi BIO	24-mars Mardi VEGETARIEN	25-mars Mercredi	26-mars Jeudi	27-mars Vendredi	30-mars Lundi VEGETARIEN	31-mars Mardi BIO	1-avr. Mercredi	2-avr. Jeudi	3-avr. Vendredi Repas de pâques
ROSETTE	Potage		Salade verte oignons frits	Méli mélo de céréales aux légumes	Taboulé *	Carottes rapées *		Salade iceberg	Œuf mayonnaise
Cordon bleu *	Œuf florentine		Sauté de veau marengo	<i>Filet de poisson sauce tomate</i>	Crousti fromage	Steak haché sauce tomate		<i>Filet de poisson sauce aneth</i>	Sauté d'agneau au romarin
PATES			Pommes rôties	Haricots verts	Printanière de légumes	Semoule *		Purée de courgettes	Pommes rôties
Fromage *	Fromage blanc aromatisé *		Fromage *	Yaourt nature *	Yaourt aromatisé *	Fromage *		Fromage *	Fromage *
Tarte aux pommes *	Fruit frais *		Compote *	Fruit frais *	Fruit frais *	Compote *		Fruit frais *	Cloche de pâques
6-avr. Lundi férié	7-avr. Mardi	8-avr. Mercredi	9-avr. Jeudi VEGETARIEN	10-avr. Vendredi	13-avr. Lundi	14-avr. Mardi VEGETARIEN	15-avr. Mercredi	16-avr. Jeudi bio	17-avr. Vendredi
	Potage		Concombre à la crème	Salade marco polo	Coleslaw	Samoussa de légumes		Carottes rapées *	Salade de tomates
	Emincé de poulet au curry		Hachis parmentier VG	<i>Filet de poisson meunière et citron</i>	Sauté de bœuf à la provençale	Tortilla		Lasagne bolognaise *	<i>Poisson pané et citron</i>
	Brunoise de carottes et riz			Poêlée bretonne	Gratin Dauphinois	Poêlée maraîchère			Blé aux petits légumes sauce tomate
	Yaourt nature *		Fromage *	Petit suisse aromatisé *	Fromage *	Fromage *		Fromage *	Fromage blanc nature *
	Fruit frais *		Flan chocolat	Fruit frais *	Crème dessert à la vanille	Fruit frais *		Compote *	Fruit frais *
			Bio *	Végétarien ✓	Origine France				

Traces potentielles d'allergènes dans les plats.

MSC Pêche durable

Fait maison

LOCAL

* = plat contenant du porc