

MENU DU MOIS DE MARS 2024*

LUNDI 11 VEGETARIEN	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
BEIGNET DE COURGETTES	PATE DE CAMPAGNE		SALADE DE TOMATES MAIS	BETTERAVES EN SALADE
OMELETTE AU JAMBON	BOULES AU BŒUF EN SAUCE PROVENCALE		EMINCE DE POULET ROTI	FISH AND CHIPS
HARICOTS VERTS	PENNE RIGATE		RIZ SAUCE FORESTIERE	POTATOES
FLAN CAMEL	ST PAULIN		YAOURT AROMATISE	ST MORET
COUPELLE DE FRUITS	DONUTS AU CHOCOLAT		POMMES GOLDEN	LIEGEOIS VANILLE
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21 VEGETARIEN	VENDREDI 22
SAUCISSON BEURRE	CAROTTES RAPEES ET MAIS		TARTE TOMATES BASILIC	SALADE VERTE ET FETA
ROTI DE PORC SAUCE MOUTARDE	SAUCISSE DE VEAU		RAVIOLI	FILET DE COLIN SAUCE ESCABECHE
MACARONI	PUREE		AUX 6 LEGUMES	RIZ
MIMOLETTE	CANTAFRAIS		YAOURT AUX FRUITS MIXES	EDAM
POIRES	COMPOTE		KIWI	TARTE AUX POMMES NORMANDE
LUNDI 25	MARDI 26 VEGETARIEN	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
MACEDOINE DE LEGUMES	SALADE VERTE ET SA VINAIGRETTE		ŒUFS DURS	SALADE DE RIZ
BOULES AU VEAU EN SAUCE CHAMPIGNONS	TORTILLAS AUX POMMES DE TERRE		JAMBON BLANC	POISSON PANE
FARFALLE	POEELE DE RATATOUILLE		PUREE	HARICOTS VERTS
CREME DESSERT PISTACHE	VACHE PICON		EMMENTAL	FROMAGE BLANC SUCRE
POMMES RED CHIEF	BEIGNET AU CHOCOLAT		BANANE	COMPOTE

* SOUS RESERVE DE CHANGEMENTS