

Menus du 14 au 20 mars 2022

| | Lundi 14 mars | Mardi 15 mars | Mercredi 16 mars | Jeudi 17 mars | Vendredi 18 mars |
|------|--|---|---|---|--|
| Midi | Betterave Carottes rapées  Chou rouge Concombre  Macédoine de légumes Oeufs mayonnaise ~.~ Chipolatas Rôti de porc (sauce au jus) ~.~ Flageolets à l'Ancienne Pates aux légumes  ~.~ Yaourts variés ~.~ | Friand Salades diverses ~.~ Brandade de morue Filet de poisson pané ~.~ Haricots verts à la persillade  Pommes de terre Parisiennes ~.~ Crèmes dessert variées ~.~ | Menu Végétal Asperges vinaigrette Salade deux fromages Tomate garnie ~.~ Gigot d'agneau aux herbes fraîches Steak haché (aux échalotes)  ~.~ Fond d'artichaut au jus Gratin de pommes de terre ~.~ Fromage blanc ~.~ | Bouillon de boeuf vermicelle Bouillon de volaille vermicelle Soupe à l'oignon ~.~ (sauce aux herbes fraîches) Canette rôtie (sauce au jus) Cuisse de canette (sauce au jus) ~.~ Pois gourmands à la persillade Purée de carottes  Purée de pommes de terre ~.~ Glaces variées ~.~ Fruit | Céleri rémoulade Champignons à la Grecque Concombre  Pâté de campagne Pomelos Rosette ~.~ Escalope de dinde Viennoise Rôti de boeuf (sauce au jus) ~.~ Blé aux légumes  Légumes grillés ~.~ Cocktail de fruits Compotes variées ~.~ |

 Issu de l'Agriculture Biologique
  Fait maison - Recette du chef
  Assemblé sur place
  Produits locaux