

Semaine du 04/03/2024 au 08/03/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Soupe de légumes  Steak haché grillé Haricots verts à la persillade  Fromage AOP / fruit	Végétarien Duo de radis rose et blanc Gratin de crozets au fromage Batavia  Beignet maison	Surimi sauce cocktail Choux farci Fromage blanc et coulis	Carottes rapées Poisson du marché Pommes vapeur Flamby

Semaine du 11/03/2024 au 15/03/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté de bolets Escalope de dinde Salsifis au jus Liégeois	Salade composée à l'avocat Carbonnade flamande Coquillettes  au beurre Fromage AOP / fruit	Végétarien Œufs mimosa Mafé aux lentilles corail Riz basmati Ile flottante	Piémontaise Filet de colin sauce beurre blanc Poêlée de légumes  Eclair au chocolat

Semaine du 18/03/2024 au 22/03/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Velouté petits pois  Cuisse de poulet rôti Blettes à la tomate Yogourt aux fruits	Taboulé Merguez grillées Courgettes en gratin Fromage AOP Fruit	Duo de choux Saucisses IGP Aligot Yop	Asperges vinaigrette Quiche au saumon et épinards Batavia Compote et biscuits

Semaine du 25/03/2024 au 29/03/2024			
LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Végétarien Soupe aux légumes Omelette  au fromage Mâche Yaourt au sucre	Salade niçoise Bœuf bourguignon aux carottes  Fromage AOP Fruit	Concombres et fêta Couscous au poulet Fruit au sirop	Pâté de campagne Beignets de calamars Brocolis  au beurre Pâtisserie

Notre chef cuisinier Cyril DAU, vous propose ses menus pour la semaine. Une cuisine locale, privilégiant les circuits-courts et de la viande française.

