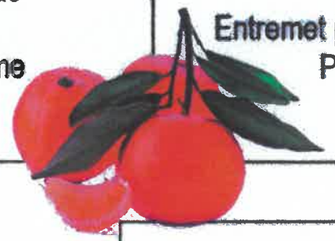
Menus du 25 au 29 Mars 2024

	Déjeuner			Dîner
	Entrées	Plats de résistance	Desserts	
Lundi 25 Mars	Salade de chèvre chaud / Radis Pamplemousse / Feuilleté au fromage Choux garnis au fromage Soupe de tomates pesto Œuf mayonnaise / Mousse de canard	Sot l'y laisse de dinde Boulettes de bœuf sauce barbecue Merlu sauce crustacé Pâtes penne Haricots verts	Yaourt* Eclair au chocolat Bouillie au chocolat au lait Semoule au lait Entremet praliné au lait	Potage aux légumes Macédoine / Carottes râpées Saucisses lentilles Salade verte Liégeois biscuit
Mardi 26 Mars	Œuf en salade / Pamplemousse Feuilleté hot dog Taboulé aux légumes Salade aux lardons Terrine campagnarde	Boudin blanc aux pommes Sauté de bœuf irlandais Filet de poisson pané Graine de couscous parfumé Compoté de poireaux à la crème	Cannelé angevin maison Fromage blanc Entremet caramel Poires au chocolat	Concombres à la crème Gratin de macaroni au jambon Gratin de macaroni lentilles corail au fromage Compote de pommes
Mercredi 27 Mars	Œuf / Pamplemousse / Pizza royale / Jambon sec / Crème de potiron Tartine de brie chaud Salade de maïs tomates œufs Salade de riz au thon	Curry de dinde au lait de coco Filet de poisson du marché Crépinette de porc Blésotto Choux fleurs gratinés	Yaourt* Gâteau aux pommes maison Ile flottante maison Crème renversée au caramel	Salade coleslow / Crevettes Omelette au fromage Haricots beurres Tomates provençales Fromages / Yaourt / Fruits
Jeudi 28 Mars	Œuf mayonnaise / Pamplemousse Crêpe au fromage / Rillette de porc Bille de pâte avocat surimi Potage en verre / Salade kebab	Poisson frais du marché Rôti de porc Chili con carné Riz parfumé / Brocolis	Yaourt* Brownies maison Fromage blanc Crème caramel / Riz au lait maison	Carottes râpées / Betteraves* Calamar à la romaine Pommes de terre grenailles Fromage / Fruit / Yaourt
Vendredi 29 Mars	Potage de légumes / Pamplemousse Feuilleté emmental Salade de gésiers Salade de tomates et fromage frais Mousse de canard	Fish and chips / Boudin noir Sauté de dinde à la normande Poisson du marché Frites / Choux verts à la crème	Compote de pommes / Yaourt* Glace Entremet praliné / Entremet chocolat Pêche façon melba	



LA GESTIONNAIRE
Christine CHARDON

LE PROVISEUR
Dominique LE PORS

Fromage et fruit, salade : tous les midis
Produits biologiques– *produits locaux