



LUNDI 24 MARS

DEJEUNER

Salade d'endives

Raclette

salade de fruits frais

GOUTER

Goûter Gourmand

DINER

Potage cultivateur

Œufs cocotte à la crème

Haricots plat persillés

Fromage

Yaourt aromatisé



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



MARDI 25 MARS

DEJEUNER

Salade coleslaw

Cuisse de poulet rôtie

Frites

Fromages

Pommes au four à la vanille

GOUTER

Biscuit mou



DINER

Potage fermier

Tarte au thon et légumes

Navets au beurre

Fromages

Liégeois au café

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



MERCREDI 26 MARS

DEJEUNER

Champignons sauce mousseline

Boles de Picolat

(boulette de viande en sauce méditerranéenne)

Haricots blancs lingots

Fromages

Fruits de saison

GOUTER

Gâteau au yaourt aux
pépites de chocolat

DINER

Bouillon vermicelles

Poisson meunière, citron

Cœurs de céleri aux aromates

Fromages

Petit suisse aux fruits



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



JEUDI 27 MARS

DEJEUNER

Rosette

Tajine d'agneau aux pruneaux

Semoule

Fromages

Panna cotta aux coulis de fruits exotiques

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légume

Hachis parmentier

Salade verte

Fromages

Fromage blanc



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



VENREDI 28 MARS

DEJEUNER

Carottes râpées au fromages blanc

Seiches à l'armoricaine

Pâtes BIO

Fromages

Mousse au chocolat

GOUTER

Roulé à la confiture
de fraises

DINER

Soupe paysanne

Aiguillettes de poulet panées

Compotée de chou vert

Fromages

Cocktail de fruit au sirop léger



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



SAMEDI 29 MARS

DEJEUNER

Céleri rémoulade
Paleron de bœuf braisé
Fromages
Fruit de saison

GOUTER

Biscuit mou

DINER

Soupe de légumes verts
Dos de colin sauce crustacés
Salsifis fondants
Fromages
Flan vanille



Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande



DIMANCHE 30 MARS

DEJEUNER

Betteraves à la moutarde à l'ancienne

Andouillettes à la dijonnaise

Gratin dauphinois

fromages

Bras de vénus



GOUTER

Biscuit mou

DINER

Potage jardinière

Paupiette de veau au jus

Blettes béchamel

Fromages

Fruits de saison

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les arrivages.

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à disposition sur simple demande