

# Mars - Avril

	<u>Du 25 au 29 mars</u>	<u>Du 2 au 5 avril</u>	<u>Du 8 au 12 avril</u>
<u>Lundi</u>	Rosette <u>Rôti de dinde *</u> Petits pois # Camembert Fruit	FERIE	<u>Salade paysanne</u> <u>Pommes de terre</u> <u>Bacon emmental</u> <u>Escalope de poulet sauce</u> <u>crémée*</u> Haricots verts # Fruit
<u>Mardi</u>	Salade verte fromage Emincé de bœuf à la provençale * Petit épeautre * Compote #	<u>Salade Marco Polo</u> Paupiette de veau <u>Carottes #</u> Yaourt aux fruits *	<u>Betterave crue pomme</u> <u>surimi</u> Steak haché * <u>Ecrasé de pommes de terre</u> <u>potimarron</u> Yaourt aux fruits *
<u>Mercredi</u>	Noix de jambon marine Poêlée d'orge, perles et légumes Cantal * <u>Pâtisserie</u>	<u>Betterave rouge cru mimosa</u> Saucisse * <u>Purée de panais pommes de</u> <u>terre</u> Yaourt * Compote #	Radis Colin meunière Trio légumes Choux fleur romanesco Carottes jaune Fromage blanc sur coulis*
<u>Jeudi</u>	<u>Macédoine de légumes#</u> Poisson pané <u>Purée de brocolis</u> Crème dessert chocolat *	<u>Pêche au thon</u> <u>Emincé de dinde sauce curry *</u> Galette de pommes de terre Comté Fruit	<u>Carottes râpées au maïs et</u> <u>au jambon</u> <u>Rôti de porc *</u> Petits pois # Cantal * Salade de fruit
<u>Vendredi</u>	Haricots verts en salade # <u>Croziflette au reblochon</u> <u>Pâtisserie</u>	<u>Salami</u> <u>Paëlla au poisson</u> Gruyère Gâteaux secs	<u>Salade coleslaw</u> <u>Pizza</u> Salade verte * Yaourt * Gâteaux secs

Menus susceptibles de  
changer selon  
approvisionnement

Produits Locaux \*  
Produits Biologiques #  
Produits fait maison

