

MENU DU LUNDI 13 Mars AU DIMANCHE 19 MARS

(Sous réserve de la conformité des livraisons)

<p>Lundi 13 Mars</p> 	<p>Velouté de courgettes Feuilleté croissant Boulettes de poulet à la tomate – Pâtes Fromage Entremet</p>
<p>Mardi 14 Mars</p> 	<p>Potage vermicelle Brocolis vinaigrette Sauté de bœuf aux poivrons – Céréales Fromage Yaourt aux fruits</p>
<p>Mercredi 15 Mars</p> 	<p>Potage vermicelle Salade de choux-fleurs vinaigrette Emincé de porc au curry ananas  – Cœur de blé Chavroux Mousse praliné</p>
<p>Jeudi 16 Mars</p> 	<p>Potage crécy Céleri pomelos Veau sauce forestière – Haricots verts Brie Gâteau au yaourt raisin</p>
<p>Vendredi 17 Mars</p> 	<p>Potage vermicelle - Blanc de poireaux sauce yaourt Sauté de dinde – Pâtes Tomme Fruit de saison</p>
<p>Samedi 18 Mars</p> 	<p>Velouté de poireaux PDT Salade de lâche champignons lardons Joue de bœuf à la tomate – Trio de légumes Gouda Baba au rhum</p>
<p>Dimanche 19 Mars</p> 	<p>Potage à la tomate - Rillettes Blanquette de poisson – Riz Kiri Eclair au chocolat</p>

Toutes les viandes servies sont d'origine Française

L'ensemble des plats sont Fait Maison

Bio français



Bleu Blanc Cœur



La liste des allergènes est consultable en cuisine