





MENUS Mars 2024



Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
11 mars 2024	12 mars 2024	13 mars 2024	14 mars 2024	15 mars 2024
Betteraves ● Brandade de poisson ● Emmental râpé Pomme ● 	Céleri rémoulade Bourguignon ● Carottes vichy ●● Babybel Tarte au chocolat	Taboulé au quinoa ● Nuggets de poulet Haricots plats à la tomate ● Saint Paulin Salade de fruits (mangue/ananas)	Duo de crudités ● Rôti de porc aux pruneaux ● Flageolets Camembert ● Crème brûlée ●	Pâté de campagne Colin à la tomate Riz ● Bûche de chèvre ● Fruit
18 mars 2024	19 mars 2024	20 mars 2024	21 mars 2024	22 mars 2024
Carottes avec fromage ● Parmentier de légumes ● Emmental râpé Pommes caramélisées 	Salade de pâtes ● Sauté de veau marenge ● Petits pois ● Vache qui rit Fruit	Coleslaw ● Filet de poulet aux champignons Pommes noisettes Mimolette Ile flottante	Salade de haricots verts ● Bolognaise ● Spaghettis Emmental râpé Crème vanille	Flammekueche ● Colin Epinards à la crème ● Gouda Fruit
25 mars 2024	26 mars 2024	27 mars 2024	28 mars 2024	29 mars 2024
Champignons sauce cocktail Blanquette de poulet ● Pennes Yaourt Salade de fruits (kiwi, banane, pomme) ●	Salade riz, poivrons et maïs ● Omelette au fromage ● Haricots verts ●  Fruit	Friand Saucisse Purée de trois légumes Babybel Fruit	Carottes râpées ● Sauté d'agneau au thym ● Haricots blancs Petit suisse Pâtisserie	Salade verte et émincé de poulet ● Cabillaud sauce meunière ● Gratin de pommes de terre/courgettes ● Bleu de Bresse Brunoise de fruits ●
01 avril 2024	02 avril 2024	03 avril 2024	04 avril 2024	05 avril 2024
Concombre à la crème ● Paupiette de veau sauce moutarde Mélange de légumes Fruit	Saucisson au beurre Osso bucco de dinde ● Polenta au fromage ●● Yaourt	Pomelos Poisson pané Petits pois/carottes ● Camembert ● Kiwi	Asperges sauce mousquetaire Emincé de bœuf basquaise ● Tagliatelles Carré frais Fruit	Tomates cerises Steak fromager Légumes couscous et semoule Cantafrais Grillé aux pommes 

Menus validés par notre diététicienne référente locale.
 Toutes les viandes de boeuf sont d'origine européenne.
 Ces menus sont donnés à titre indicatif et peuvent être modifiés en fonction des approvisionnements.

Tél. Restauration : 02.33.01.53.50

- Légende**
- Agriculture biologique
 - Fait Maison
 - Bleu Blanc Cœur
 - Produits de Normandie



Menus végétarien



Menus zéro déchets