

Menus restauration du 4 Mars 2024 au 26 Avril 2024

<p>LUNDI 4 MARS</p> <p>Carottes rapées Boulettes de bœuf provençale Coquillettes Yaourt nature sucré Liégeois</p>	<p>LUNDI 11 MARS</p> <p>Surimi Paupiette de dinde Petits pois-carottes-blé Vache qui rit Smoothie maison</p>	<p>LUNDI 18 MARS</p> <p>Betteraves persillées Cordon bleu de dinde Jardinière de légumes Tomme Fruits frais</p>	<p>LUNDI 25 MARS</p> <p>Pâté en croûte Joue de bœuf Et ses carottes Carré frais bio Flan caramel</p>
<p>MARDI 5 MARS</p> <p>Oufs mayonnaise Poulet rôti Haricots verts persillés et PdT Camembert bio Fruits frais</p>	<p>MARDI 12 MARS</p> <p>Tomates vinaigrette Bœuf bourguignon Pdt vapeur Tartare Fruits frais</p>	<p>MARDI 19 MARS</p> <p>Salade verte Hamburger maison Frites fraîches Fromage blanc sucré Fruits frais bio</p>	<p>MARDI 26 MARS</p> <p>Salade verte Choucroute Yaourt nature sucré Fruits frais</p>
<p>MERCREDI 6 MARS</p> <p>Pamplemousse sucré Rôti de dinde Chou fleur/pdt Produits laitiers Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 13 MARS</p> <p>Champignons à la grec Filets de poulets Tortis de légumes Produits laitiers Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 20 MARS</p> <p>Pdt/Thon/Tomates Rissollette de veau Blé Produits laitiers Fruits frais</p>	<p>MERCREDI 27 MARS</p> <p>Tomate vinaigrette Lasagne de saumon Produits laitiers Compote</p>
<p>JEUDI 7 MARS</p> <p>Concombres à la crème Saucisses fumées Lentilles Yaourt à boire Gâteau</p>	<p>JEUDI 14 MARS</p> <p>Salade composée Lasagnes de légumes Salade verte Yaourt vanillé Pâtisserie maison</p>	<p>JEUDI 21 MARS</p> <p>Macédoine de légumes Jambon façon chablisienne Pâtes locales Saint Môret Mousse au chocolat maison</p>	<p>JEUDI 28 MARS</p> <p>Asperge ciboulette Boulette de soja Coquillettes Petit louis Brownie maison anni</p>
<p>VENDREDI 8 MARS</p> <p>Charcuterie Blanquette de poisson Jardinière de légumes Kiri Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 15 MARS</p> <p>Duo de crudités Quenelle de brochet Riz Petits suisse sucrés bio Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 22 MARS</p> <p>Céleri rémoulade Saumonette Riz/légumes Yaourt aromatisé Milles feuilles</p>	<p>VENDREDI 29 MARS</p> <p>Taboulé Dos de cabillaud Brocolis Yaourt de Chichery Fruits frais</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaiteront, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

Menus restauration du 4 mars au 26 Avril 2024

<p>LUNDI 1 AVRIL</p> <p>FERIE</p>	<p>LUNDI 8 AVRIL</p> <p>Concombres Filet mignon Légumes à la provençale Camembert bio Eclair</p>	<p>LUNDI 15 AVRIL</p> <p>Salade verte Cervelas orloff Coquillettes Kiri Compote</p>	<p>LUNDI 22 AVRIL</p> <p>Céleri rémoulade Emincé de bœuf Pdt/carottes Fromage blanc Fruits frais</p>
<p>MARDI 2 AVRIL</p> <p>Salade verte Rosbeef à l'échalotte Pdt sautées Babybel bio Fruits frais</p>	<p>MARDI 9 AVRIL</p> <p>Salade composée Hachis parmentier Yaourt aromatisé Fruits frais</p>	<p>MARDI 16 AVRIL</p> <p>Pamplemousse sucré Cordon bleu de dinde Petits pois carottes Yaourt nature sucré Fruits frais</p>	<p>MARDI 23 AVRIL</p> <p>Cruditées Escalope viennoise Macaronis Croc lait bio Liégeois</p>
<p>MERCREDI 3 AVRIL</p> <p>Potage de saison Escalope normande Chou fleur Produits laitiers Crème dessert</p>	<p>MERCREDI 10 AVRIL</p> <p>Pdt/thon/tomates Quiche lorraine Salade verte Fromage Glace</p>	<p>MERCREDI 17 AVRIL</p> <p>Pâté en croûte Steak haché Haricots beurre Yaourt bio Flan caramel</p>	<p>MERCREDI 24 AVRIL</p> <p>Taboulé Filet mignon Choux fleurs Yaourt de Chichery Fruits frais</p>
<p>JEUDI 4 AVRIL</p> <p>MENU DE SAISON</p>	<p>JEUDI 11 AVRIL</p> <p>Carottes râpées Wings de poulet Pdt rissolées Fromage blanc sucré Salade de fruits frais</p>	<p>JEUDI 18 AVRIL</p> <p>Tomates en salade Rosbeef Frites fraîches Plateau de fromages Fruits frais</p>	<p>JEUDI 25 AVRIL</p> <p>Menu Vegetarien</p> <p>Œufs mayonnaise Lasagnes de légumes Salade verte Vache qui rit Smoothie</p>
<p>VENDREDI 5 AVRIL</p> <p>Terrine de volaille Poisson pané/citron Epinards et Riz Yaourt nature sucré Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 12 AVRIL</p> <p>Feuilleté au fromage Filet de colin Jardinière de légumes Yaourt à boire Fruits frais</p>	<p>VENDREDI 19 AVRIL</p> <p>Betteraves persillées Merlu provençale Riz/ratatouille Petit suisse Gaufre</p>	<p>VENDREDI 26 AVRIL</p> <p>Concombres Nuggets de poisson Riz/brocolis Laitages Beignet chocolat</p>

Toutes les viandes proviennent de Bourgogne dans la mesure du possible, et de France

Pour les enfants qui le souhaitent, le dessert pourra être remplacé par un fruit

Pour les repas sans porc, une viande de remplacement est prévue

