



LE MENU DE LA SEMAINE

LUNDI

11/03/2024

ENTREES

Soupe de carotte au lait de coco



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Croc Fromage Végétale

Tortis

Choux de bruxelles braisés

LAITAGES

Fromage blanc

DESSERTS

Kiwi



Pomme bicolore



MARDI

12/03/2024

ENTREES

Salade pommes de terre

Salade de lentilles paysanne

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de veau braisée

Petits pois nature

Blé

LAITAGES

Fourme d'ambert

DESSERTS

Eclair à la vanille

MERCREDI

13/03/2024

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

14/03/2024

ENTREES

Salade de pâtes aux crevettes

Crêpe au fromage

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Nuggets de volaille

Frites

LAITAGES

Fromage Carré frais

DESSERTS

Salade de pomme et banane à la menthe



Orange

VENDREDI

15/03/2024

ENTREES

Betteraves vinaigrette

Macédoine vinaigrette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Saumonette sauce crevettes

Riz pilaf

Chou-fleur sauté au paprika

LAITAGES

Cantal

DESSERTS

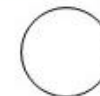
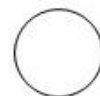
Crème dessert liegeois chocolat

Crème dessert vanille

LEGENDE



Plat végétarien





LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

18/03/2024

ENTREES

Salade de champignons

Salade de carottes cuites à l'orange

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de boeuf buffalo au four
World Good Spot

Riz blanc aux haricots rouges
Haricots verts à l'ail et au persil

LAITAGES

Tomme blanche

DESSERTS

Compote pommes poires

Pomme golden

MARDI

19/03/2024

ENTREES

Bouquets de mâche aux noix et croûtons

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Tartiflette

Panaché de salades



Timbale de glace vanille fraise

MERCREDI

20/03/2024

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

21/03/2024

ENTREES

Soupe de poireaux julienne aux herbes

Céleri en branches aux éclats de maïs

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Sce carbonara

Tortis

LAITAGES

Vache qui rit

DESSERTS

Petit suisse aux fruits

Fruit du jour

VENDREDI

22/03/2024

ENTREES

Feuilleté au fromage

Radis à la crème de ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Filet de lieu noir sauce nantua

Purée de pommes de terre

LAITAGES

Mimolette

DESSERTS

Yaourt velouté aux fruits mixés

flan vanille

LEGENDE



Origine France



Recette du chef



Pêche responsable



LE MENU DE LA SEMAINE



LUNDI

25/03/2024

ENTREES

Quinoa et petits pois

Radis et gouda à piquer



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Escalope de poulet viennoise

Riz créole
Carottes glacées

LAITAGES

Buche pilat

DESSERTS

Poire



Liégeois café

MARDI

26/03/2024

ENTREES

Macédoine mayonnaise

Terrine de légumes sauce
ciboulette

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Gnocchis fromage Italien
champignon noix (Plat complet
végétarien)

Salade iceberg au cerfeuil frais

LAITAGES

Yaourt nature et sucre

DESSERTS

Banane



Poire au sirop

MERCREDI

27/03/2024

ENTREES



PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

LAITAGES

DESSERTS

JEUDI

28/03/2024

ENTREES

Carottes râpées ciboulette

Quiche lorraine

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

Rôti de volaille forestière

Purée de pommes de terre

LAITAGES

Saint paulin

DESSERTS

Flan pâtissier Les desserts de ma
mamie

VENDREDI

29/03/2024

ENTREES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS

BOL DE RIZ

LAITAGES

DESSERTS

LEGENDE



Plat végétarien



Dessert de ma mamie

