

MENU DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 MARS 2024

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTREES	Carottes râpées au thon Salade coleslaw Salade choux mimolette Céleri rémoulade	Taboulé au surimi Macédoine mayonnaise jambon Concombre à la menthe	Concombre à la crème Radis beurre Sardine sur pain grillé	Quiche lorraine Tarte au thon et chèvre Feuilleté au chèvre Salade de crudités
 VIANDE/POISSON	Filet de dinde sauce basilic Rôti de porc au four Galette de légumes Filet de poisson ssc ciboulette	Rôti de bœuf au jus Sauté de bœuf à la tomate Dos de colin beurre fondu	Paëlla au poulet Chili sin carne aux lentilles Filet de poisson	Poisson pané au citron Filet de lieu sauce pesto
 LEGUMES/FECULENTS	Frites fraîches Tomates provençales	Carottes à la crème Poêlée de légumes	Riz pilaf Choux fleurs persillés	Epinards à la crème Poêlée de légumes
 FROMAGE/YAOURT	Fromage Yaourt	Produits laitiers Fromage	Flan pâtissier Fromage	Produit laitier
 DESSERT	Cocktail de fruits Fruit	Eclair, café, chocolat ou vanille Fruit	Compote de fruits Fruit	Crumble aux pommes Fruit

Le Principal

M. GUEGUEN

La Gestionnaire

Mme QUEMERE BLOUINEAU