

MENUS

SEMAINE DU 15 au 19 MARS 2021

MANGER SAIN, LOCAL, BIO ET MAISON ☺

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements

LUNDI 15 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou </p> <p>Omelette ☺ - salsifis glacés</p> <p>Travers de porc au miel - riz créole</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>fruits de saison  ou locaux</p>
MARDI 16 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou </p> <p>Sauté de canard à la provençale</p> <p>Frites - hélïanthis soufflé</p> <p>Yaourt ou fromage</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>
MERCREDI 17 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou  - bulots mayonnaise</p> <p>cassoulet ☺</p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>Salade de fruits rouges sauce chocolat - tulipe ☺</p>
JEUDI 18 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou  - charcuteries</p> <p>Filet de faisan sauce poivrade - poires au four</p> <p>Filet de colin meunière - brocolis frais vapeur</p> <p>pâtes</p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>Fruits de saison - dessert du jour ☺</p>
VENDREDI 19 MARS	<p>Salade verte - crudités de saison ou </p> <p>Assortiment de pièces de bœuf black angus  - tomates à l'espagnole</p> <p>Pommes au four en robe des champs crème de ciboulette</p> <p>Yaourt (vache à roulettes) ou fromage (élevage des crêtes)</p> <p>Fruits de saison  ou locaux</p>

La Gestionnaire
Mme FORAISON



Le principal
M. BOURGOIN

N. GARNIER

