Menu du 23 au 27 mars

Celeri râpé et mimolette
sauce du verger
Salade de lentilles
Salade impériale
Saucisson à l'ail
***
Nuggets de dinde
Pavé de lieu sauce crème
***
Blé
Haricots verts
***
Camembert
Croûte noire
tartare ail et fines herbes
Yaourt nature
***
Milk shake vanille
Barre Bretonne
Fruit de saison
Mousse pomme tatin

Friand au fromage
Croquant de salade
Endive aux noix
Salade de pâtes extrème
orient
***
Omelette nature
Chipolatas grillées
***
Purée
Navets saveur Oriental
***
Fromage blanc
Edam
Fondu Président
Yaourt nature
***
Fruit de saison
Compote de pommes
abricots
Créme brulée coeur
fondant orange
Flan nappé au caramel

Salade catalane
Duo de concombre et maïs
Salade exotique
Timbale Saharienne
***
Saucisse de Francfort
Boulettes d'agneau
***
Julienne de légumes
Semoule
***
Yaourt aromatisé
Comté
Fraidou
Yaourt nature
***
Cake au citron
Flan à la vanille
Fruit de saison
Roulé framboise

Verrine de carrottes
chips de betterave
Assiette de salami
Radis beurre
Salade colombienne
***
Pavé de colin
Spaghetti à la bolognaise
***
Farfalles
Pêle mêle provençal
***
Saint Paulin
Bûchette au chèvre
Tomme blanche
Yaourt nature
***
Compotée caramel et
pain d'épices
Clafoutis à la banane
Douceur lactée aux cerises
Fruit de saison

Semaine du 23 au 29 Mars