




Menu : STANDARD (MAS) - Texture normale - Menu A

midi						
L. 31 Mars	Ma. 01 Avril	Merc. 02 Avril	J. 03 Avril	V. 04 Avril	S. 05 Avril	D. 06 Avril
salade d'endives aux dés d'emmental (30g) 7	salade pomme de terre, olives noires, persil, vinaigrette 10-12	Carottes râpées	tarte aux légumes 1-3-7	Salade verte mimosa 3	Taboulé 1	Betteraves rouges en dés vinaigrette 10-12 
Filet de colin sauce coco curry 4	veau marengo 9-12	Saucisse	Escalope de volaille 1-3-7-9	raviolis au fromage (300g) 1-3-6-7-10-11-13	côtes de porc à la moutarde 10	Blanquette de la mer 1-2-4-7-9-12-14
pâtes 1	7	Lentilles	7	*	***	Pommes de terre
7	Carottes Vichy	***	purée potiron 2/3, pommes de terre 1/3	*	Gratin de chou-fleur (béchamel, gruyère) 1-7-9	***
7	brie à la coupe 7	Faisselle crème de marron 7	Yaourt nature 7	emmental râpé	***	bleu à la coupe 7
Poire au sirop	Mousse au chocolat 3-6-7	7	Fruit de saison	Compote sans sucre ajouté	Fruit de saison	Île flottante 3-7

soir						
L. 31 Mars	Ma. 01 Avril	Merc. 02 Avril	J. 03 Avril	V. 04 Avril	S. 05 Avril	D. 06 Avril
crêpe au jambon (150g) 1-3-7	100G Chou-fleur en salade 9	salade de coquillettes au thon 1-3-4-10	Salade verte	Friand au fromage (100g) 1-7	salade d'endives, pomme, noix 8-10-12	velouté de légumes (2/3 légumes, 1/3 pommes de terre)
***	*	7	Lasagnes bolognaise 1-7	***	7	***
***	gnocchis 1	***	***	***	pissaladière (oignons, anchois, olives) 1-4-7	***
Poêlée de haricots verts 2/3 pomme de terre 1/3 9	sauce tomate	Petits pois 9	***	Côtes de blettes persillées 9	***	fenouil braisé sauce tomate, thon, gratiné 4
***	Yaourt nature 7	tome grise à la coupe 7	***	Petit suisse 7	7	***
Crème dessert vanille 7	Fruit de saison	Fruit de saison	Compote 7	Fruit de saison	Flan nappé caramel 3-7-13	gâteau de semoule 7

Toute l'équipe de restauration vous souhaite un bon appétit !

