



MENU DE LA SEMAINE DU 4 AU 8 MARS 2024

DEJEUNER	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDEDI
ENTREES 	Endive roquefort noix Feuilleté saumon Salade bcoleslaw	Pâté de campagne Salade bar Bouillon vermicelles	Salade bar Surimi citron Salade piémontaise	Jambon blanc Potage chou-fleur Salade bar	Salade verte croûtons Panismile mozza Salade bar
PLATS CHAUDS 	Merlu tomate Boulettes bœuf Bio  Riz pilaf Brocolis	Pané blé épinards Colin aux épices Légumes Couscous Merguez bœuf mouton Semoule au curry	Gratin de poisson Rôti de bœuf Macaroni Poêlée de champignons	Ravioli du soleil Ailerons poulet mariné Filet de poisson napolitain Choux de Bruxelles Pommes Dauphine	Calamr à la romaine Burger de veau Gratin de chou-fleur
LAITAGE 	Yaourt nature 	Brie	Yaourt nature Fromage 	Comté	Fromage Yaourt nature 
DESSERTS AU CHOIX 	Flan Fruit	Tarte chocolat Fruit	Crème caramel Fruit	Salade de fruits Fruit	Banane chantilly Fruit

DINER

VEGETARIEN

ENTREES 	Salade composée	Crudités	Salade composée	Crudités	
PLATS CHAUDS 	Rissolette de veau Poisson pané Haricots rouges	Nuggets poulet Poisson vapeur Poêlée de légumes	Cervelas obernois Boughour	Pizza fromage ou poivron Mesclum	
LAITAGE/DESSERT 	Fromage Yaourt nature  Crème chocolat	Fromage Yaourt nature  Gaufre	Fromage Yaourt nature  Riz au lait	Fromage Yaourt nature  Cookie	
FRUIT 	Fruit	Fruit	Fruit	Fruit	

Ce menu est prévisionnel et susceptible de changement selon approvisionnement

Menu conseil

La provisoire

Menu végétarien

Le chef de cuisine

La gestionnaire