



LE MENU DE LA SEMAINE

Diner

sous réserve d'approvisionnement

LUNDI

21/03

Cœurs de palmier au maïs

Frisée aux lardons



Cuisse de poulet rôti

Filet de poisson pané

Penne

Chou-fleur à la crème



Plateau de fromages

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

Entremet pistache

Mousse chocolat noir

MARDI

22/03

Salade de carottes rapées aux

pommes

Œufs durs thon mayonnaise



Gratin de pomme de terre façon
raclette

Tartiflette de carottes au fromage de
montagne

Salade batavia sauce vinaigrette

Brocolis

Plateau de fromages

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

Fromage blanc à la confiture de
fraises

Le marbré chocolat portion les
desserts de ma mamie

MERCREDI

23/03

Taboulé aux légumes

Jambon cru



Filet de lieu noir en persillade de

tomate

Boulettes de bœuf au jus

Semoule aux raisins

Poêlée de légumes orientaux

Plateau de fromages

Yaourt aromatisé

Yaourt nature sucre

Corbeille de fruits

Salade de fruits frais

Tarte aux pommes



JEUDI

24/03

Concombre au fromage blanc

Salade piémontaise



Aiguillettes de poulet

Filet de merlu sauce ciboulette

Salade batavia sauce vinaigrette

Riz créole

Plateau de fromages

Fromage blanc 40%

Fromage blanc 40%

Corbeille de fruits

Dessert de pommes et abricots
(compote)

Mœlleux caramel beurre sale

VENDREDI

25/03

LÉGENDE



Fruit ou
légume frais



Pêche
responsable



Agriculture
Biologique Europe



Recette du
chef



Plat
végétarien