

Menu Mars 2020



Lundi 9

Pâté landais - Moussaka - Veloutéfrux

Mardi 10

Tarte au fromage – Dos de hoki Duo de choux - Pomme

Jeudi 12 (repas végétarien)

Salade Niçoise – Omelette au fromage – Leerdammer

Vendredi 13

Carottes râpées – Coucous poulet merguez – Yaourt citron

Lundi 16

Salade de tomates – Bœuf bourguignon – Pommes de terre vapeur – Brie

Mardi 17 (repas végétarien)

Batavia – Gratin de crozet aux légumes – Flan au chocolat

Jeudi 19

Crêpe au fromage – Poisson à la provençale – Haricots verts – Méli Mélo de tartes

Vendredi 20

Concombre à la crème – Roti de bœuf – frites - Glace

Lundi 23

Soupe tomate vermicelle – Lapin à la moutarde – Carottes vapeur – Yaourt nature

Mardi 24

Quiche – Filet de merlu – Flan de courgettes - Orange

Jeudi 26 (repas végétarien)

Œuf dur mayonnaise – Risotto de Légumes – Crème dessert café

Vendredi 27

Champignons à la grecque – Emincés de dinde marinés – Purée de pois cassés - Kiwi

Lundi 30

Salade Piémontaise – Calamars à la romaine – Haricots plats – Yoco aux fruits

Mardi 31

Soupe de légumes – Palette à la diable – Flageolets – Liégeois Vanille

Végétarien

Bio

Local

Ce menu peut exceptionnellement être modifié en raison de problèmes de livraison.