

# MENUS DU 25 AU 29 MARS

## LUNDI

Entrées variées

Saucisse de Toulouse aux herbes  
Pavé de lieu томaté  
Semoule safranée  
Carottes au cumin

Fromage ou yaourt nature

Mousse au nougat  
Crème BIO au café  
Fruits de saison

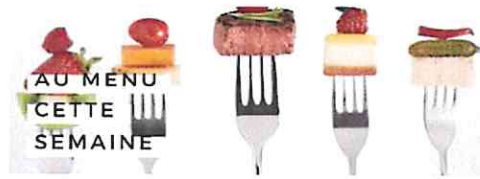
## MARDI

Entrées variées

Sauté de dinde au curry  
Poisson à l'ail  
Ebly pilaf  
Endives braisées

Fromage ou yaourt nature

Crème dessert au chocolat  
Yaourt BIO  
Fruits de saison



Bon  
Appetit

## MERCREDI

Entrées variées

Croissant au jambon/emmental (maison)  
Mâche

Fromage ou yaourt nature

Petits suisses aux fruits  
Fruits de saison

## JEUDI

Entrées variées

Tortis à la bolognaise  
Poisson à la crème  
Pâtes  
Poêlée de champignons à l'ail

Fromage ou yaourt nature

Entremet vanille  
Pâtisserie maison  
Fruits de saison

## VENDREDI

Entrées variées

Escalope de dinde  
Poisson à l'estragon  
Riz pilaf  
Gratin de choux fleurs

Fromage ou yaourt nature  
Salade de fruits  
Flamby  
Fruits de saison

La Provisseure

C. VAILLANT



Label Bleu-Blanc-Cœur : Viande bovine et viande de porc proposées au menu

# MENUS DU 02 AU 05 AVRIL

## LUNDI



## MARDI

Entrées variées

Rôti de porc sauce moutarde

Poisson à l'oseille

Boullgour aux oignons

Poêlée de choux verts

Fromage ou yaourt nature

Mousse au chocolat

Petits suisses nature

Fruits de saison



## MERCREDI

Entrées variées

Quiche lorraine

Poisson sauce échalotes

Salade verte

Fromage ou yaourt nature

Panna cotta mangue/passion

Fruits de saison

## JEUDI

Entrées variées

Kebab de dinde sauce blanche

Omelette nature

Frites

Fondue de poireaux BIO

Fromage ou yaourt nature

Pâtisserie du jour

Salade de fruits

Fruits de saison

## VENDREDI

Entrées variées

Normandin de veau

sauce champignons

Poisson

Pommes de terre

Epinards à la crème

Fromage ou yaourt nature

Velouté fruit

Fromage blanc BIO

Fruits de saison

