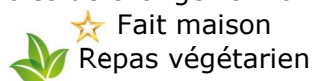


# MENUS MARS-AVRIL 2020



Les menus sont susceptibles de changer en fonction des approvisionnements



	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
09/03 AU 13/03	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Potage de légumes et vermicelles</li> <li>★ Sauté de veau à l'ail</li> <li>★ Duo de riz et champignons</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Betteraves au Gouda</li> <li>Chipolatas grillées</li> <li>★ Lentilles vertes</li> <li>Flan pâtissier</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Concombre au fromage blanc</li> <li>Boulette de soja, tomates basilic</li> <li>Gratin de courgettes et pommes de terre</li> <li>Yaourt sucré</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Céleri rémoulade en salade</li> <li>Brandade de morue</li> <li>Salade composée</li> <li>Eclair au chocolat</li> </ul>
16/03 AU 20/03	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Potage de légumes</li> <li>Cordon bleu</li> <li>★ Courgettes béchamel</li> <li>Compote de pommes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Betteraves aux oignons</li> <li>★ Rôti de bœuf</li> <li>★ Duo de haricots</li> <li>★ Fromage blanc</li> <li>crème de marrons</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>Omelette de pommes de terre</li> <li>★ et sauce tomates</li> <li>Salade</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mousse de canard</li> <li>Hoki pané</li> <li>★ Chou fleur au beurre</li> <li>Yaourt</li> </ul>
23/03 AU 27/03	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pâté breton</li> <li>★ Rôti de veau</li> <li>★ Salsifis poêlés au beurre</li> <li>★ Gâteau semoule</li> <li>raisin caramel</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Salade de betteraves et comté</li> <li>★ Cuisse de poulet aux herbes</li> <li>Gratin de légumes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Potage Dubarry</li> <li>★ Œuf à la florentine</li> <li>Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Radis au beurre</li> <li>★ Gratin de poisson</li> <li>★ Blé au beurre</li> <li>Paris-brest praliné</li> </ul>





	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
30/03 Au 03/04	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Carottes râpées emmental</li> <li>★ Blanquette à l'ancienne</li> <li>★ Riz pilaf</li> <li>Flan au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Taboulé</li> <li>★ Rôti de veau</li> <li>★ Gratin de chou fleur</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Céleri rémoulade en salade</li> <li>Stick océane</li> <li>★ Poêlée de légumes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Œuf dur sauce cocktail</li> <li>Hoki pané</li> <li>★ Gratin de pommes de terre et brocolis</li> <li>Gâteau basque</li> </ul>
06/04 Au 10/04	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Macédoine surimi</li> <li>★ Côte de porc grillée</li> <li>★ Chou fleur persillée</li> <li>Tarte au chocolat</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuilleté au fromage</li> <li>★ Quinoa bio aux légumes</li> <li>Fruit de saison</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Concombre vinaigrette</li> <li>★ Rôti de bœuf</li> <li>Purée de pommes de terre</li> <li>Liégeois au café</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Saucisson sec au beurre</li> <li>Beignets de colin</li> <li>★ Duo de tortis et ratatouille</li> <li>Fruit</li> </ul>
13/04 Au 17/04	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Coleslaw</li> <li>★ Axoa de bœuf</li> <li>★ Tortis au beurre</li> <li>Fruit de saison</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Œufs durs mayonnaise</li> <li>Tomate farcie végétarienne</li> <li>★ Risotto</li> <li>Yaourt Vanille bio</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>★ Asperges vinaigrette</li> <li>★ Rôti de porc</li> <li>★ Haricots verts persillés</li> <li>Compote</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Surimi sauce cocktail</li> <li>Brandade de morue</li> <li>Salade composée</li> <li>Flan pâtissier</li> </ul>

# Bonnes Vacances !!!

