



11 mars

au

15 mars

MIDI

LUNDI

MARDI


MERCREDI


JEUDI

VENDREDI


ENTREES

Betteraves
vinaigrette


 Salade Coleslaw
 (carottes et chou
 blanc râpés)


 salade de pâtes au
 surimi

PLAT

 Potée de lentilles au
 jambon*
 (plat complet)

cordon bleu de
volaille


 Cœur de colin à la
 crème de curry

 Boulettes de bœuf
 aux légumes

GARNITURE

frites

Torti

 Trio de légumes
 (pdt, carottes,
 courgettes)

LAITAGE

Emmental à la
coupe


Yaourt sucré

DESSERT

Flan nappé
caramel

Tranche de quatre-
quarts

Fruit

 Yaourt nature sucré
 de la ferme de la
 vieille abbaye



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux








Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





MIDI	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREES	Terrine de campagne* (à couper par vos soins)	 Carottes râpées		pomme de terre vinaigrette	
PLAT	 Emincé de poulet au paprika	Lasagnes bolognaises (plat complet)		tarte aux poireaux	rôti de porc au jus 
GARNITURE	Haricot vert/pommes vapeur			Salade verte	 Lentilles cuisinées
LAITAGE		Petit moulé nature			Yaourt sucré
DESSERT	Fruit			 Entremets pistache	Madeleine



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





25 mars

au

29 mars

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS DE Pâques

VENDREDI

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	REPAS DE Pâques	VENDREDI
ENTREES	Carottes râpées à l'orange 			Beignets d'oignons	
PLAT	nuggets de poulet	 Rôti de porc froid*		 Emincé de bœuf en sauce	 Torsades au thon (plat complet)
GARNITURE	mélange de légumes oriental	 purée de carottes/haricotes vert		Flageolets	
LAITAGE		Camembert			Gouda à la coupe
DESSERT	Coupelle pomme	donut		Fondant chocolat	fruit



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !

