




Du 23 au 27 Mars 2020

Du 23 au 27 Mars 2020				
lundi 23 mars	mardi 24 mars	mercredi 25 mars	jeudi 26 mars	vendredi 27 mars
				
Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé	Côté salé
<u>Verrine du jour:</u> Rillettes de surimi ----- Taboulé Salami Pommes de terre sautées Brocolis Céleri braisé ----- Pilons de poulet Omelette	<u>Verrine du jour:</u> Tzatziki sur toast ----- Cake aux légumes Mousse d'asperges Tortis 3 couleurs Poêlée de légumes Rôstis aux légumes ----- Rôti de porc au thym Dahl de lentilles au lait de coco	<u>Verrine du jour:</u> Tartine houmous ----- Salade d'endives Salade fraîcheur au blé Riz Carottes à l'ail Petits pois ----- Normandin de veau Quenelle de brochet sauce océane	 Coleslaw Salade verte Champignons <u>Au choix :</u> Pâtes bolo ou pâtes carbo * Pâtes au thon	<u>Verrine du jour:</u> Velouté de légumes ----- Céleri remoulade Betteraves rouges Semoule Epinards Lentilles ----- Blanquette de poisson Boeuf bourguignon
Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré	Côté sucré
Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Mousse caramel <u>Dessert customisé :</u> Fromage blanc aux speculoos	Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Muffins <u>Dessert customisé :</u> Yaourt Bio fraise & Tagada®	Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Gâteau du chef <u>Dessert customisé :</u> Crème dessert chocolat & Billes croustillantes	Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Brioche perdue <u>Dessert customisé :</u> Compote de pomme vanille & Crumble	Laitage et Cie Fruit de saison du jour ----- Ananas en tranche <u>Dessert customisé :</u> Mousse coco & Miettes d'oreo

* Un plat sans viande est disponible chaque jour à la demande



Les produits Bio / régionaux apparaissent en vert sur le menu



Les produits locaux apparaissent en rouge sur le menu

Bon Appétit !