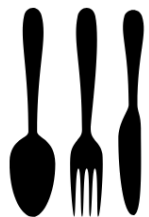





































Menu



DU 31 mars au 04 avril 2025



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Crêpes aux fromages Friand au fromage	Saucisson à l'ail  Pâté grand-mère 	Taboulé  	Betterave vinaigrette  Macédoine de légumes 	Carottes râpées  Céleri au fromage blanc 
 PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf normand   	Poisson du jour Sauce Dugléré 	Cordon bleu	Emincé de dinde au curry 	Raviolis
 ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts 	Riz et quinoa  	Lentilles	Poêlée du soleil  	Salade verte 
 PRODUIT LAITIER			Camembert	Fromage frais	
 DESSERT	Kiwis Orange    	Fromage blanc aux fruits rouge   Fromage blanc  	Compotes pommes framboise <u>Goûter</u> Yaourt et Gâteaux secs	Banane Pommes 	Liégeois chocolat Liégeois caramel



Produits issus de l'agriculture biologique



Vian­des bo­vines, por­cines et vo­lailles ori­gine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Pro­duits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les approvisionnements ou prix du marché.

