

* Environ 75% des préparations sont du Fait-Maison.
Nous travaillons à plus de 50% avec des produits frais
et avec environ 25% de local ou de bio. "Bon Appétit"

MENU

du 25 au 29 Mars 2024

LUNDI

Soupe Bio de Moules et Carottes à l'Orange
Saucisson à la Beaujolaise
Pommes de Terre au Four
Yaourt Nature Fermier Bio
Gratin de Pêche-Framboise façon Sabayon / ou / Fruit Frais

MARDI

Pomelos Rose Bio
Tartine Gratinée Mornay avec Brouillade d'Œufs Tomatés
Trio de Haricots (vert, lingot, mungo) en Persillade
Fromage Portion Bio
Ile Flottante Pistache-Praline / ou / Fruit Frais



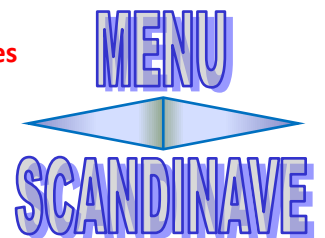
JEUDI

Carottes Bio Râpées aux Tomates, Ciboulette et Sésame
Lapin aux Pruneaux
Boullgour Bio aux Choux Chinois
Yaourt / ou / Fromage
Compote de Pomme Meringuée Vanille / ou / Fruit Frais

VENDREDI



Salade Iceberg aux Oignons Frits et Chair de Crabes
"Gratin Scandinave" (Saumon / Fruits de Mer
/ PDT / Betterave / Sauce Aneth au Fromage)
Yogourt Skyr à Boire façon Bréart
Nid de Pâques Nordique Caramel & Chocolat



Sophie BRUYÈRE
Principale

Muriel POEYMIROU
Gestionnaire

* Menu communiqué à titre indicatif sous réserve d'éventuelles modifications

Produits laitiers

Viande, poisson, œuf

Produits sucrés

Légumes et fruits

Céréales et féculents

Produits gras