




Menu du 4 au 8 mars 2024

(Sous réserve de modifications)

Lundi 4 mars	Mardi 5 mars	Mercredi 6 mars	Jeudi 7 mars	Vendredi 8 mars
<p>Mousse de crevettes  / Rillettes de thon </p> <p>Haut de cuisse de poulet rôti/ Pilons de poulet</p> <p>Printanière de légumes/ Haricots «beurre»</p> <p>Yaourt aromatisé/ Yaourt au sucre de canne</p> <p>Fruit</p> 	<p>Pamplemousse/ Carottes râpées aux pommes </p> <p>Lasagnes chèvre-épinards/ Lasagnes courgettes- comté </p> <p>Fromage</p> <p>Compote de pommes- bananes/ Compote de pommes</p> 	<p>Salade Marco Polo </p> <p>Jambon grill</p> <p>Endives gratinées au reblochon </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> 	<p>Salade verte-émmental et croûtons  / Salade verte-gouda et chorizo </p> <p>Bœuf bourguignon  / Foie aux oignons </p> <p>Purée de céleris-pommes de terre  / Poêlée forestière</p> <p>Fromage</p> <p>Mille feuilles/ Gâteau au chocolat </p> 	<p>Soupe de tomates- vermicelles  / Choux fleurs à la vinaigrette </p> <p>Dos de colin sauce normande  / Saumonette sauce citron </p> <p>Riz pilaf/ Boullgour-courgettes </p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> 

La Principale,
N. HOMO

La Gestionnaire,
C. HABRIOUX