






Menu du 18 au 22 mars 2024

Lundi 18 mars 2024

Terrine de légumes/ Duo de cœur de palmier et asperge/
Cappuccino de carotte au cumin  
Haut de cuisse de poulet au four/ Côte de porc 
Frites
Fromages
Ananas/ Banane 









Mardi 19 mars 2024

Petits flans au camembert /  « Fait Maison »
Crêpe jambon fromage
Nuggets végétal
Haricots verts / Ratatouille à l'huile d'olive
Fromages
Tarte au flan/ Tarte aux pommes



Jeudi 21 mars 2024

Buns au thon mayonnaise/ Cake chèvre lardons et emmental  « Fait Maison »
Filet de poulet sauce Connemara/ Sauté de Bœuf Irlandais  
Gratin de Dublin   « Fait Maison »
Muffins au chocolat caramel salé/ Marbré café-Bailey's à la crème de carambar  « Fait Maison »

ANIMATION ST PATRICK



Vendredi 22 mars 2024

Carottes BIO mayonnaise/ Avocat au thon/ Batavia  
chèvre 
Poisson frais sauce vierge 
Riz jaune
Fromages
Fruits au sirop

La Gestionnaire,
M.Y. DIOP



Le Principal,
A. VINCENT

Les menus sont établis sous réserves de modifications liées à l'approvisionnement