


Menu du 28 Février au 04 Mars 2022


Lundi 28 Février 2022

Œufs mayonnaise/Pâté en croûte/Rillettes de porc

Paupiette de veau aux champignons


Poêlée de légumes  « Fait Maison »

Flan caramel/Crème chocolat


Fruits crus de saison 



Mardi 01 Mars 2022

Cappuccino de carottes/Taboulé 

Torsades façon bolognaise  « Fait Maison »


Salade verte 

Fromages

Compote de fruits



Jeudi 03 Mars 2022

Champignons à la crème/
Radis noir au beurre/Pamplemousse 

Blancs d'encornets à l'américaine/
Filet de colin en papillote

Carottes glacées  /Purée de haricots verts



Entremet chocolat/Entremet vanille  « Fait Maison »


Mille feuilles/Brownies noix de pécan



Vendredi 04 Mars 2022

Asperges banches/
Champignons à la grecque/macédoine de légumes

Jambon grillé/
Emincé de dinde blanc cœur à la provençale 
Purée de pois cassés/Lentilles  « Fait Maison »

Fromages 

Fruits crus de saison

Le Principal,

La Gestionnaire,

M.Y. DIOP



A. VINCENT