



Menus* du 15 au 19 Mars 2021

*Des modifications contextuelles peuvent être apportées

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 15	Lait Café Chocolat 	Pâtes multicolores aux légumes frais Colin meunière et son citron Brocolis bio  Petit filou Banane	Céleri rémoulade Filet de poulet à la crème Blé aux oignons rouges Crème dessert caramel Cocktail de fruits
Mardi 16	Jus de fruits Pain Beurre Confiture 	Rosette ou saucisson à l'ail Cuisse de canette rôtie Mojettes à la charentaise Fromage Compote de pomme	Salade de riz au surimi Sauté de bœuf à la provençale Carottes vapeur Fromage Mousse au chocolat
Mercredi 17	Compote Miel Céréales Yaourt 	Salade composée Roti de porc Haricots verts Fromage Ile flottante	Carottes râpées à l'orange Cordon bleu Spaghetti Fromage Compote de fruits rouges
Jeudi 18	MENU « Au revoir l'hiver » Soupe à l'oignon/soupe de tomate aux perles du Japon Pot au feu Fromage blanc Gâteau de pain aux pommes	½ croque-monsieur de dinde Filet de hoki au citron Chou-fleur en gratin Fromage Orange	
Vendredi 19	Concombre à l'aneth Dahl de lentilles corail aux fruits et boulgour aux légumes Yaourt nature bio  Biscuit		