



Menu du 22 au 26 mars 2021

Lundi 22 mars :

Quenelles de veau / Carottes râpées ou

Asperges sauce mousseline

Crousty chicken / paupiette de veau

Petits pois carottes / Haricots beurre

Salade et fromage ou yaourt nature

Ile flottante / Mousse chocolat blanc / Fruit



Mardi 23 mars :

Emincé de fenouil en salade / Pomelos ou

Avocats sauce cantafrais

Saucisse de Toulouse / Cuisse de canette

Pommes de terre sautées / Beignets de choux-fleurs

Salade et fromage ou yaourt nature

Entremet / Crème dessert / Fruit

Jeudi 25 mars :

Assiette de crudités / Tomates œufs mimosa

Dos de merlu façon crumble / Filet de poisson meunière

Flan de courgettes au pesto / Poêlée de légumes

Salade et fromage ou yaourt nature

Salade de fruits frais / Fruit



Vendredi 26 mars :

Quiche aux fromages / Pâté de campagne / Potage

Emincé de bœuf minute / Escalope milanaise

Céréales gourmandes bio / Trio de légumes bio

Salade et fromage ou yaourt nature

Coupe de fruits frais / Fromage blanc / Fruit



L'Adjointe gestionnaire

C. TRICO

Le Principal

F. JAMES