










Sem. 11 - 11/03/2024 au 17/03/2024








LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Radis croq'sel	Emincé de Choux blanc et son crémeux de mayonnaise		Laitue fraîche aux croûtons et pointe de maïs	Mousseline de thon à la ciboulette fraîche
Boulettes de boeuf à la tomate	Quiche du chef aux trois fromages		Rôti de veau braisé aux oignons de notre chef	Filet de lieu sauce nantua
Semoule parfumée	Haricots beurre bio au jus 		Carottes fraîches BIO en persillade 	Pommes de terre fraîches sautées à crues BIO 
Poêlée de légumes frais bio du moment façon couscous 	Tortis au beurre		Boulgour à l'huile d'olives	Fondue d'épinard à la crème
Tomme grise	Coupe d'Abricots au sirop		Gâteau au yaourt de la maison	Salade de fruits frais vanillée

Sem. 12 - 18/03/2024 au 24/03/2024




LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<p>Julienne de carottes fraîches BIO vinaigrette balsamique </p> <p>Jambon blanc découenné dégraissé</p> <p>Coquillettes et emmental</p> <p>Céleri braisé</p> <p>Fromage blanc nature sucré</p>	<p>Crêpe dorée à l'emmental</p> <p>Pièce de rôti de bœuf au jus</p> <p>Petits pois à la française</p> <p>Pépinettes au beurre</p> <p>Fruits frais de saison BIO </p>		<p>menu indien</p> <p>Ratīa de concombre bio </p> <p>Poulet tikka masala</p> <p>Riz long étuvé coco cumin</p> <p>Carottes fraîches en persillade</p> <p>Compotée de banane à l'indienne</p>	<p>Taboulé frais du chef</p> <p>Filet de merlu et son crémeux au citron</p> <p>Haricots verts bio en persillade </p> <p>Pommes fraîches façon boulangère</p> <p>Edam</p>

Sem. 13 - 25/03/2024 au 31/03/2024



LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Julienne de céleri branche en rémoulade	Velouté de tomates		le véritable coleslaw bio du centre culinaire 	Salade de brocolis du chef
Chipolatas grillées aux herbes	Poisson du marché beurre blanc zeste de citron		Rôti de dinde au jus d'ail	Bolognaise végétale
Ecrasé de pommes de terre fraîches BIO 	Carottes fraîches BIO façon vichy 		Haricots beurre à la tombée d'oignons blancs	Spaghettis au fromage
Poêlée de butternut	Blé pilaf		Boullgour pilaf	Courgettes braisées
velouté fruit	Fruits frais de saison		Moelleux aux carambars maison	Fruits frais de saison BIO 

Sem. 14 - 01/04/2024 au 07/04/2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Bolée de betteraves vinaigrette ailée (à part)</p> <p>Raviolis de boeuf, mornay de parmesan aux petits légumes frais</p> <p>Haricots verts en persillade (B)</p> <p>Novly vanille</p>		<p>Salade de riz vinaigrette au miel</p> <p>Cordon bleu de dinde</p> <p>Petits pois braisés BIO </p> <p>Pommes de terre sarladaises</p> <p>Mousse au chocolat de Pâques</p>	<p>Salade croquante (radis, émincé, concombre, croutons)</p> <p>Brandade de poisson du chef au persil</p> <p>Salade verte fraîche BIO </p> <p>Penne au beurre demi-sel</p> <p>Salade de fruits frais du moment</p>