




MENU MARS 2021



DATE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
DU 1 AU 5	BROCOLIS VINAIGRETTE SAUCISSES (PL) / LENTILLES FROMAGE FRUIT	OEUFS MIMOSA (FM) CHOUX BRAISÉ/ LARDONS/CAROTTES (FM) TIRAMISU SPECULOOS	POIREAU VINAIGRETTE BRANDADE DE POISSON (FM) FROMAGE (AB/PL) FRUIT	POTAGE (FM) ENDIVES BRAISÉE / POULET (FM) FROMAGE BLANC (AB/PL) COMPOTE
DU 8 AU 12	CHOUX ROUGE RAPÉ BOURGIGNON PURÉE DE TOPINANBOUR FROMAGE FRAIS (AB/PL)	NOUILLES CHINOISES LÉGUMES ET FRUITS DE MER SEMOULE (FM) YAOURTS (AB/PL) FRUITS AU SIROP	CHARCUTERIE (PL) GALETTES POMME DE TERRE (FM) SALADE VERTE CRÈME DESSERT (FM)	SALADE DE BLÉ ROTI DE VEAU GRATINS DE CHOIX FLEURS (FM) FROMAGE (AB/PL) / FRUIT
DU 15 AU 19	SALADE DE MAÏS BOUDIN / POMMES CUITES PURÉE POIS CASSÉS FRUIT	POTAGE POISSON SAUCE BEURRE BLANC PURÉE DE BETTERAVES FROMAGE GATEAU AU YAOURT	MENU VÉGÉTARIEN FONDUE CREUSOISE FRITES SALADE COMPOTE	RADIS (FM) OMELETTE AU FROMAGE (PL/FM) PATATES DOUCES YAOURT nature sucré (AB/PL) FRUIT
DU 22 AU 26	AVOCAT VINAIGRETTE NUGGETS DE VOLAILLE (FM) FONDUE DE POIREAU FRUIT	SALADE D'ENDIVE SAUTÉ DE BOEUF AU SATÉ (PL) GRATIN DAUPHINOIS (FM) YAOURTS À LA VANILLE (AB/PL)	POTAGE LÉGUMES (FM) RAVIOLIS YAOURT FRUIT	SALADE DE PATES POISSON SAUCE FENOUIL (FM) CAROTTES VICHY PANACOTTA (FM)
LÉGENDES				
 PL : Nous privilégions les producteurs locaux et les circuits courts.				
 AB : produits issus de l'agriculture biologique.				
 FM : Fait Maison : quand Camille nous propose ses recettes, pour le plus grand plaisir des petits !				
Ces informations ne sont pas contractuelles. Les menus et provenances peuvent être modifiés pour des raisons d'approvisionnement ou des problèmes techniques. Les plats sont susceptibles de contenir des allergènes.				