

MENUS DU LUNDI 25 MARS AU 29 MARS 2024



	<i>Lundi</i>	<i>Mardi</i>	<i>Jeudi</i>	<i>Vendredi</i>
ENTREES	Bouchée à la reine Salade Marco Polo Carottes à l'orange	Radis beurre Mortadelle cornichons Salade toast de chèvre	Terrine de poisson maison Salade coleslaw Cornet de macédoine de légumes	Pain suédois houmous Chou rouge, lardons et noix Pamplemousse
PLATS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Rôti de porc à la moutarde</i> Hachis de poisson salade verte	<i>Filet de poulet sauce curry</i> Langue de bœuf sauce piquante	<i>Lasagnes bolognaise</i> Noix de jambon au miel	<i>Poisson pané</i> Curry de patates douces
ACCOMPAGNEMENTS <i>(en italique : menu des primaires)</i>	<i>Petits pois carottes</i> Chou fleur à la crème	<i>Riz</i> Brocolis	<i>Haricots verts</i> Salade verte	<i>Boulgour sauce tomate</i> Poêlée champêtre
PRODUITS LAITIERS	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré	Fromage à la coupe ou Yaourt nature « bio » sucré
DESSERTS	Mousse de fromage blanc Riz au lait au chocolat Salade de fruits frais Fruits au choix	Abricot au sirop Gaufres au sucre Compote de poires Fruits au choix	Cookies maison Pêche au sirop Mousse mascarpone au citron Fruits au choix	Panna cotta framboise Compote pommes cassis Fromage blanc et son coulis Fruits au choix

*M. DESSEAUX**Chef de cuisine**Mme PELLERIN**Gestionnaire**M. MAILLARD TURCK**Principal*