Le chef se réserve le droit de modifier les menus selon la mercuriale.
Tant que possible, le chef cuisine des fruits et légumes de saison Bio.

Menu du mois de mars 2024

04/03 Congé de détente	**05/03** Congé de détente	**mercredi 06/03** Congé de détente	**jeudi 07/03** Congé de détente	**vendredi 08/03** Congé de détente
lundi 11/03 Soupe de poireaux Steak de bœuf, sauce au poivre, haricots verts & gaufrettes de pdt Crème au chocolat Lait, gluten	**mardi 12/03** Soupe de lentilles corail Émincé de dinde, gratin dauphinois au topinambour Fruits Lait	**mercredi 13/03** Soupe du jour Tortellinis ricotta-épinards, sauce courgette crème tomate Dessert du jour Gluten, lait	**jeudi 14/03** Soupe thaï Lasagne à la bolognaise Cake marbré Porc, gluten, lait, oeuf	**vendredi 15/03** Soupe de céleris Poisson tomate-mozzarella, brocolis & pâtes Fruits Gluten, lait
lundi 18/03 Soupe de panais Donuts de poulet, macédoine & blé Glace Gluten, œuf	**mardi 19/03** Soupe de carottes Bœuf à la provençale & riz Fruits Gluten	**mercredi 20/03** Soupe du jour Risotto aux courgettes & crème de mascarpone Dessert du jour Lait	**jeudi 21/03** Soupe multi-légumes Pennes à la carbonara Roulé au chocolat Gluten, porc, œuf	**vendredi 22/03** Soupe de petits-pois Filet de saumon caramélisé, chicons & purée Fruits Lait, gluten
lundi 25/03 Soupe de choux-verts Sauté de veau à la moutarde, haricots au beurre & pdt parisienne Yaourt aux fruits Moutarde, lait	**mardi 26/03** Soupe de carottes Roti de porc, sauce fond de veau, brocolis & riz vermicelles Fruits Porc, gluten	**mercredi 27/03** Soupe du jour Cheeseburger & salade composée Dessert du jour Lait, gluten	**jeudi 28/03** Soupe de légumes-verts Dinde au curry, carottes et boulghour vapeur Cake nature Gluten, œuf, lait	**vendredi 29/03** Soupe de tomates Fish and chips de colin, choux-fleurs à la crème & purée Fruits Œuf, lait, gluten