

LÉGENDE



Elu par les enfants



Régional



Nouveau



Contient du porc



Bio

Menus susceptibles de variation selon l'approvisionnement.

lundi 8 mars 2021	mardi 9 mars 2021	mercredi 10 mars 2021	jeudi 11 mars 2021	vendredi 12 mars 2021
Salade de pommes de terre	Velouté de légumes	Céleri rémoulade	Quiche au potiron et fromage de brebis	Carottes râpées vinaigrette
Filet de poisson meunière	Jambon *	Boulettes végétales au sarrasin sauce brune	Paupiette de veau sauce tomate	Spaghettis bolognaise VBF
Petits pois	Lentilles beluga	Brocolis	Semoule	
Tomme de la Vezouze	Fromage frais	Tomme blanche	Haricots verts	Emmental râpé
Fruit de saison	Crème dessert chocolat	Gaufre de Liège	Brie	Compote pomme vanillée maison
			Banane	

SAINT PATRICK'S DAY				
lundi 15 mars 2021	mardi 16 mars 2021	mercredi 17 mars 2021	jeudi 18 mars 2021	vendredi 19 mars 2021
Velouté de potiron	Salade de risonis, tomates et maïs	Chou rouge vinaigrette	Salade verte	Betteraves rouges
Blanquette de volaille	Omelette	Filet de colin sauce citronnée	Rosbeef VBF sauce irlandaise	Sauté de porc sauce charcutière*
Riz	Purée de carottes	Boulgour	Pommes de terre, carottes, poireaux	Soupiettes
Le Bon Lorrain	Yaourt sucré	Tomme noire	Cheddar	Navets à la crème
Flan vanille	Fruit de saison	Compote pomme banane maison	Apple cake (gâteau à la pomme)	Fromage fondu
				Fruit de saison

lundi 22 mars 2021	mardi 23 mars 2021	mercredi 24 mars 2021	jeudi 25 mars 2021	vendredi 26 mars 2021
Chou blanc mayonnaise	Velouté de champignons	Taboulé	Carottes râpées au jus d'orange	Salade verte
Filet de poisson pané et citron	From'chaud	Steak haché de boeuf VBF sauce aux oignons	Emincé de boeuf à l'ancienne	Poulet sauce fromagère
Blé	Pommes de terre	Chou fleur	Semoule	Purée de potiron
Emmental	Yaourt à la framboise	Fromage frais	Mimolette	Carré de l'Est
Mousse au chocolat	Banane	Nappé caramel	Compote pomme citron maison	Cake à la vanille

Joyeuses Pâques				
lundi 29 mars 2021	mardi 30 mars 2021	mercredi 31 mars 2021	jeudi 1 avril 2021	vendredi 2 avril 2021
Céleri vinaigrette au miel	Chou rouge vinaigrette	Crème d'asperges	Salade printanière (salade, radis, maïs, carottes)	Crêpe aux champignons
Chipolatas *	Haut de cuisse de poulet rôti	Oeufs durs béchamel	Hachis parmentier de canard	Filet de colin d'Alaska sauce hollandaise
Haricots blancs à la tomate	Pommes de terre rissolées	Semoule		Farfalles
Dés de légumes printaniers	Petits pois	Epinards		Carottes
Gouda	Tomme aux orties	Fromage blanc sucré	Brie	Fromage ail et fines herbes
Crème dessert caramel	Fruit de saison	Flan chocolat	Gâteau de Pâques	Fruit de saison

Retrouvez au menu les fruits et légumes de saison :
 - Choux rouge et blanc, carottes, courgettes, endives, salade, soja, céleri, navets.
 - Pommes, poire, bananes, ananas, kiwi, pamplemousse.

Nos menus sont susceptibles de contenir des substances d'origine animale pouvant entraîner des allergies ou intolérances.
 Pour toute information, merci de vous rapprocher de la direction de l'établissement.

Flashez moi pour retrouver les menus sur l'APImobile

