

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI




Du 18 au 22 mars
2019

Terrine de légumes	Salade coleslaw		Salade endives maïs raisins	Salade de riz et asperges
 Palette de porc sauce provençale	 Sauté de dinde au basilic		 Chipolatas de volaille	Filet de lieu crème persil*
 Pâtes au beurre	 Haricots verts		Gratin de panais	Carottes au beurre
	Saint paulin		 Camembert	
Fruits de saison*	Tarte aux pommes		Riz au lait	 Fruits de saison*

Du 25 au 29 mars
2019

 Carottes râpées	Salade de blé et légumes		Pâté de foie	Potage de légumes
 Cordon bleu de dinde	 Fondant de porc sauce charcutière		 Filet de poulet sauce moutarde	Brandade de poisson*
Courgettes à la tomate	Poêlée de légumes		Riz créole	Salade verte
Crème vanille				 Petit mainiot
Sablé de retz	 Fruits de saison		 Fruits de saison*	Petit suisse sucré

Du 01 au 05 avril
2019

 Betteraves vinaigrette	Concombres à la crème		Carottes râpées	Opération Bol de riz
Boulettes d'agneau au jus	Quiche lorraine		Hachis végétal	
Mousseline lentilles corail	 Salade verte			Riz sauce tomate
	Camembert		Brie	
Abricot sirop	Moelleux poire amande		 Compote de pommes	Pomme

* Poisson frais cuisiné par nos soins en fonction des arrivages;

* Légumes frais et fruit de saison en fonction de la disponibilité de nos producteurs locaux



Viandes françaises



Produit issu de l'agriculture Biologique

Menu végétarien

* Notre APC utilise des marchandises pouvant intégrer des risques d'allergènes

(mollusque, moutarde, œufs, poisson, soja, arachide, céleri, crustacés, fruits coques, gluten, sésame, lait, lupin, anhydride sulfureux et sulfites)