

Menus

	Lundi 13 mars	Mardi 14 mars	Mercredi 15 mars	Jeudi 16 mars	Vendredi 17 mars	Samedi 18 mars
Midi	<p>MENU</p> <p>Asperges Betteraves au Chèvre Carottes râpées vinaigrette Concombres-mâis-tomates ~.~</p> <p>FILET D'AGLEFIN SAUCE CITRON OMELETTE AU FROMAGE RIB'S DE PORC A LA PROVENCALE ~.~</p> <p>Frites Gratin de brocolis au camembert Haricots Plats Laitue ~.~</p> <p>Brie ~.~</p> <p>Banane Compote Pommes-Poires Crêpes chocolat-chantilly Iles flottantes Yaourt sucré</p>	<p>MENU</p> <p>Céleri rave Pâté de campagne Roulé au Fromage Tomates mozzarella ~.~</p> <p>CASSOLETTE DE ST JACQUES RÔTI DE BOEUF FROID MAYONNAISE SAUTE DE CANARD FORESTIER ~.~</p> <p>Feuille de chêne Fian de Carottes-Céleri Poire reblochon lardons Semoule ~.~</p> <p>Comté ~.~</p> <p>Abricots melba Crumble Pommes-Fraises Mousse au chocolat noir Pomme golden Yaourt sucré</p>	<p>MENU</p> <p>Macédoine-mâis Pamplemousse Salade niçoise Sardines ~.~</p> <p>ANDOUILLETTE CURRY D'AGNEAU FILET DE CABILLAUD ~.~</p> <p>Haricots beurre Krisette Petits pois Pommes rôties ~.~</p> <p>Gouda ~.~</p> <p>Crème brûlée Crème Pâtissière aux fruits Kiwis Pommes caramélisées chantilly Yaourt sucré</p>	<p>MENU</p> <p>Retour de pêche ~.~</p> <p>CHILI CON CARNE FILET DE SAUMON RÔTI DE DINDE SAUCE POMMEAU ~.~</p> <p>Carottes au thym Gratin de Chou-Fleur Bechamel Laitue Riz pilaf ~.~</p> <p>Barre glacée Crème aux oeufs chocolat Croissants aux amandes Orange sanguine Yaourt sucré</p>	<p>MENU</p> <p>Celeri sauce moutarde Coeurs de palmier vinaigrette Mais vinaigrette Tomates Américaine ~.~</p> <p>SAUCISSE A L'OIGNON WING'S DE POULET ~.~</p> <p>Feuille de chêne Macarons Poêlée de légumes Ratatouille ~.~</p> <p>Camembert ~.~</p> <p>Choux chantilly Compote Pommes-Fraises-Framboises Fromage blanc Salade de fruits exotiques Yaourt sucré</p>	
Soir	<p>MENU</p> <p>Chou fleurs vinaigrette Pamplemousse ~.~</p> <p>ENDIVES AU JAMBON POISSON PANE CITRON ~.~</p> <p>Laitue Poêlée de légumes Riz pilaf ~.~</p> <p>Camembert ~.~</p> <p>Beignets aux Fruits Duo crème pistache - chocolat Pêches au sirop Yaourt sucré</p>	<p>MENU</p> <p>Endives-thon-noix Pommes de Terre-cervelas-tomates ~.~</p> <p>CREPINETTES PIZZA REINE ~.~</p> <p>Courgettes Feuille de chêne Pennes ~.~</p> <p>Chèvre ~.~</p> <p>Panna cotta fruits rouges Poire Amandine Salade de fruits frais Yaourt sucré</p>	<p>MENU</p> <p>Concombres vinaigrette Salade du pêcheur ~.~</p> <p>CROQUE MONSIEUR JAMBON BLANC ~.~</p> <p>Céréales gourmandes Epinards gratinés Krisette ~.~</p> <p>Cantal ~.~</p> <p>Banane Litchis au sirop Tartelette au citron Yaourt sucré</p>	<p>MENU</p> <p>Avocat Nid de poireaux sauce moutarde ~.~</p> <p>JOUE DE PORC PARMENTIER DE LA MER ~.~</p> <p>Gratin de céleri Laitue Purée de pommes de terre ~.~</p> <p>Emmental ~.~</p> <p>Liegeois Café-Chocolat maison Pommes Elstar Terrine de banane sauce chocolat Yaourt sucré</p>	<p>MENU VEGETARIEN MIDI</p> <p>Celeri sauce moutarde ~.~</p> <p>Risotto de légumes ~.~</p> <p>Camembert ~.~</p> <p>Choux chantilly</p>	

Issu de l'Agriculture Biologique

Fait maison - Recette du chef

Assemblé sur place

Produits locaux

Petit-Déjeuner

Du Mardi 14/03 au Vendredi 17/03/2023

<p>Mardi 14.03.23</p>	<p>CAFE - THE - LAIT - CHOCOLAT ORANGE PRESSEE FRUITS PETITS SUISSES FRUITS BAGUETTE PAIN GRILLE CONFITURE DE GROSEILLE BEURRE DOUX</p>
<p>Mercredi 15.03.23</p>	<p>CAFE - THE - LAIT - CHOCOLAT ORANGE PRESSEE FRUIT YAOURT NATURE PAIN AU LAIT PAIN GRILLE CONFITURE DE FRAISE BEURRE DOUX</p>
<p>Jeudi 16.03.23</p>	<p>CAFE - THE - LAIT - CHOCOLAT ORANGE PRESSEE FRUITS FROMAGE FRAIS SUCRE CEREALES MIELPOPS PAIN GRILLEE CONFITURE DE GROSEILLE BEURRE DOUX</p>
<p>Vendredi 17.03.23</p>	<p>CAFE - THE - LAIT - CHOCOLAT ORANGE PRESSEE FRUIT YAOURT AROMATISE GACHE PAIN GRILLE CONFITURE DE FRAISE BEURRE DOUX</p>