



MENU

Semaine du 14 au 18 mars 2022

	LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
ENTREE	Saucisson en Brioche Carottes râpées vinaigrette Crêpes au fromage	Potage (crème Dubarry) Pamplemousse Tartine au surimi	Œufs durs mayonnaise Cake à l'emmental	Salade de blé grillé au thon Taboulé Salade strasbourgeoise
PLAT DE RESISTANCE ET ACCOMPAGNEMENT	Sauté de poulet Sauce tomate Ebly	Spaghettis carbonara	Poisson pané et son citron Duo de mini gaufres	Bœuf bourguignon Poêlée de légumes cuisinée Bio
SALADE	Salade Verte	Salade Verte	Salade verte	Salade verte
FROMAGE	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés	Fromages variés
DESSERT	Fromage blanc de Gavray et son coulis de fruits rouges	Cocktail de fruits	Mousse au chocolat	Tarte au citron ou flan maison
FRUIT	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés	Fruits variés

Ceci est un menu de base qui pourra être modifié en fonction de nos approvisionnements.
Dans la mesure de nos possibilités, un plus grand choix d'entrées et de desserts pourra par ailleurs être proposé.

UN MENU EQUILIBRE = UNE ENTREE + UN PLAT DE RESISTANCE ET SON ACCOMPAGNEMENT + UN PRODUIT LAITIER + UN DESSERT

NOUS VOUS SOUHAITONS UN BON APPETIT !

La gestionnaire
Isabelle OZENNE

Le principal
Cyrille DUMESNIL