

MENU DU MIDI

20 AU 24 MARS

**LUNDI 20
MARS**

CONCOMBRE A LA MENTHE - SALADE COMPOSÉE
PAUPIETTE DE VEAU A LA MOUTARDE - GALETTES DE LÉGUMES
YAOURT AROMATISÉ - FRUIT DE SAISON

**MARDI 21
MARS**

SALADE BAR
COUSCOUS VEGGIE
PLATEAU DE FROMAGES - FRUIT DE SAISON

**MERCREDI 22
MARS**

FEUILLETÉ HOT DOG OU FEUILLETÉ VIANDE
FILET DE DINDE AUX HERBES - CHOUX DE BRUXELLES
FROMAGE - TARTE AUX POMMES

**JEUDI 23
MARS**

ENDIVES A L'EMMENTAL - SALADE COMPOSÉE
POISSON MEUNIÈRE - RIZ CRÉOLE
FROMAGE - FROMAGE BLANC

**VENDREDI 24
MARS**

SALADE BAR
CORDON BLEU - PÂTES
FROMAGES - FRUIT DE SAISON

MENU DU SOIR

20 Au 24 MARS

LUNDI 20 MARS

TERRINE DE CAMPAGNE
QUICHE LORRAINE - SALADE VERTE
BABYBEL - POIRE AU CAMEL

MARDI 21 MARS

TOMATES
PALETTE DE PORC A LA DIABLE - QUINOA
CHANTENEIGE - CREME DESSERT
CHOCOLAT

MERCREDI 22 MARS

OEUF DUR MAYONNAISE
HACHIS PARMENTIER - SALADE VERTE
ST PAULIN - FRUIT DE SAISON

JEUDI 23 MARS

SALADE PERIGOURDINE
POULET - PETIT OIS
YAOURT NATURE - FRUIT DE SAISON