



**Menus du 18 au
22 mars 2024**

La majorité des plats sont de fabrication « maison » par l'équipe de restauration !

☛ Attention certains produits peuvent contenir des allergènes : gluten, œufs, lait, fruits à coque, moutarde, céleri, produits de la mer...)

L'aviron est une discipline des Jeux Olympiques 2024

LUNDI 18 MARS

Méli-mélo aux 5 légumes
Salade de lentilles
Tomate mozzarella

Saucisse
Merguez
Poisson

Semoule
Légumes

Fromage ou yaourt

Fromage blanc bio
Entremet au spéculoos

MARDI 19 MARS

Salade verte /fromage
Râpé de courgette façon provençale
Surimi mayonnaise

Paupiette de veau sauce moutarde
Escalope de poulet
Poisson

Riz pilaf
Julienne de légumes

Fromage ou yaourt

Mousse de fruits rouges
Crumble aux pommes
Banane chocolat

MERCREDI 20 MARS

Céleri
Museau vinaigrette

Croque-monsieur
Salade

Fromages ou yaourt

Riz au lait

JEUDI 21 MARS

Carottes râpées à la feta
Concombre à la crème

Poêlée de saumon
Dos de lieu noir

Poêlée de légumes
Duo céréales

Fromage ou yaourt

Flan coco
Cheesecake
Ravioles d'ananas au mascarpone
et caramel

VENDREDI 22 MARS

Tarte provençale
Flamenkuche
Tarte chèvre miel

Bœuf Bourguignon
Galette maïs (végétarien)

Pommes de terre vapeur
Carottes

Fromage ou yaourt

Fruit de saison



M. DANGREMONT

Mme SIMON

Principal

Gestionnaire

NB : Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages de denrées.