



Semaine du 24 AU 28 MARS 2025 , le chef vous propose :

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BETTERAVES	CAROTTES RAPEES	CELERIS REMOULADE	MOUSSE DE CANARD	SALADE VERTE
SALADE DE RIZ	SALADE DE MAÏS	CHOUX RAPE	SALADE DE POMME DE TERRE	SALADE COMPOSEE
CONCOMBRE	SALADE COMPOSEE	MACEDOINE		FEUILLETE FROMAGE
EMINCE DE DINDE	NUGGETS	SAUTE DE POULET SAUCE SOJA	BOULETTES DE BŒUF	BOLOGNAISE
COLIN SAUCE BASILIC	POISSON PANE	CALAMAR A LA TOMATE	QUENELLE SAUCE TOMATE	FILET DE COLIN
BOULGOUR	FRITES	RIZ	SEMOULE	SPAGHETTIS
POIREAUX BECHAMEL	EPINARD	PETITS POIS	LEGUMES COUSCOUS	GRATIN DE COURGETTES
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES
FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS	FRUITS
COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE	COMPOTE
ECLAIR CHOCOLAT	SALADE DE FRUITS	MOUSSE CHOCOLAT	FROMAGE BLANC AU COULIS	LIEGEOIS
Produit local	Le produit maison	La selection du chef	Produit Bio	Produit frais
BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES	BUFFET D'ENTREES
HACHIS PARMENTIER	CHAUSSON BOLOGNAISE	PIZZA AUX FROMAGES	CALAMAR A LA ROMAINE	
	PENNE	CAROTTES	GRATIN BROCOLIS CHOUX FLEUR	
LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	LAITAGES	
DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	DESSERTS	