



Journée mondiale du théâtre

Menu du 25 au 29 mars 2024

	LUNDI		MARDI		MERCREDI		JEUDI		VENREDI
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi
Entrée	Salade de haricots verts	Wrap de légumes	Lentilles en vinaigrette	Salade Caesar	Salade de chèvre chaud	Rosette beurre	Maquereaux à la moutarde	Salade composée	Salade composée
	Pâté en croûte		Champignons à la grecque				Céleri rémoulade		Tomates à la féta
	Salade verte aux concombres et thon		Salade verte jambon emmental				Salade verte tomates oignons		Salade verte œufs croûtons
Plat	Dos de colin	Boulettes de volaille kefta	Steack grillé	Pâtes à la bolognaise	Tortellini au fromage sauce pesto	Blanquette de poisson	Couloubiac végétarien	Croustillant de dinde	Beignets de calmars
	Cervelas obernois		Pavé de hoki				Grillade de porc		Osso bucco de dinde
accompagnement	Boulgour	Poêlée de légumes	Pommes vapeur	Endives meunières	Courgettes à la provençale	Pommes de terre campagnardes	Epinards	Ebly à la tomate	Riz créole
	Carottes au jus		Brocolis persillés						Gratin de choux fleurs
Produit laitier	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe	fromage portion ou à la coupe
	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt	yaourt
Dessert	Gâteau au chocolat	Flan au caramel	Mousse au chocolat	Fromage blanc aux framboises	Flan amandes, chia et mangue	Gâteau d'anniversaire	Gâteau de riz	Gâteau aux pommes	Ananas frais
	Compote		Fruits au sirop				Crème caramel		Banane au chocolat
	Fruit frais		Fruit frais				Fruit frais		Fruit frais

La Provisseure
Delphine LOYER



La Gestionnaire
Adeline MICHEL



Menu recommandé