

# CETTE SEMAINE !



\* Aide UE à destination des écoles

(Programme lait et fruits à l'école, produit nature et bio)

Tous les plats proposés sont « faits maison »

## Le Chef vous propose ...

Lundi 25 mars	Mardi 26 mars	Jeudi 28 mars	Vendredi 29 mars
Salade verte au thon Soupe de Légumes Crêpe au fromage ----	Pamplemousse * Râpé de carotte chou blanc * Betteraves râpées * -----	Carottes râpées aux pommes Endives aux noix Wraps crudités -----	Soupe de carottes Rillettes de maquereaux à la moutarde Endive composée -----
Galette saucisse maison Sauce au cidre Galette végétarienne Galette chipolatas Gratin de choux fleurs Tagliatelles de blé noir -----	Sauté de bœuf Sauce bordelaise Tarte végétarienne Champignons Pomme de terre boulangère -----	Brick de lieu frais Sauce beurre blanc Pâtes carbonara Poelée légumes aux panais Coquillettes au beurre -----	Chili con carne Nuggets de poisson maison Sauce dieppoise Riz pilaf Purée butternut -----
Salade verte* Chèvre *	 Salade verte* Gouda d'Entrammes *	Salade verte * Tomme au fenugrec * 	Salade verte * L'Abondor des Epiés *
Fromage Blanc* Yaourt Nature*	Crumble poire chocolat Bananes, chocolat, chantilly	Pana Cotta caramel beurre salé Chouquette	Yaourt Nature* Compote pommes* Bananes * Kiwi *

Le Principale

J N GAULTIER

La Gestionnaire,

V. BOIS

Le Chef de cuisine,

S. ORRIERE

# BON APPETIT !

Les menus sont susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements