

RESTAURATION COLLECTIVE MENUS

RESTAURATION COLLECTIVE MENUS			
lundi, mars 03, 2025	mardi, mars 04, 2025	jeudi, mars 6, 2025	vendredi, mars 7, 2025
Vacances	Vacances	Vacances	Vacances
lundi, mars 10, 2025	mardi, mars 11, 2025	jeudi, mars 13, 2025	vendredi, mars 14, 2025
macedoine de légumes*	crème de carottes*	<b>végétarien</b> potage du jour	salade composée
escalope panée	boulettes d'agneau	spaghettis au pistou	filet de colin au citron
frites	haricots blanc à la tomate	salade verte*	gratin de choux fleur*
fruit frais*	compote de pommes	beignet au chocolat	liégeois vanille
lundi, mars 17, 2025	mardi, mars 18, 2025	jeudi, mars 20, 2025	vendredi, mars 21, 2025
velouté de légumes*	friand au fromage	<b>végétarien</b> crème de choux fleur*	rosette /cornichons
steack haché*	sauté de porc provençale	omelette aux fines herbes	filet de merlu aux poivrons
carottes à la crème *	flan de légumes *	pommes rissolées	haricots verts*
fromage blanc /pruneaux*	banane	pâtisserie aux fruits*	gâteau aux pommes
lundi, mars 24, 2025	mardi, mars 25, 2025	jeudi, mars 27, 2025	vendredi, mars 28, 2025
potage de légumes*	haricots vinaigrette	<b>végétarien</b> feuilleté de légumes	crème de lentilles
saucisse chipolatas	poulet basquaise	couscous de légumes	calamars à la romaine
lentilles vertes	riz blanc	salade verte	pommes sautées
yaourt nature sucré*	flan au chocolat	fruit frais*	compote liégeoise
		*contient un produit BIO	
Les menus sont susceptibles de subir des modifications			
La liste des allergènes est disponible dans la salle de cantine.			