



































Menu

DU 18 au 22 mars 2024

DEPUIS
200
ans
LA
MÉNITRÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 ENTRÉE	Taboulé  Pomme de terre mimolette 	Mâches aux 3 fromages  Radis beurre 	Salade Normande  	Potage de légumes aux Tapioca  Potage aux vermicelles 	 Friand au fromage Crêpes au fromage
 PLAT PRINCIPAL	Filet de dinde aux petits légumes  	Steak haché sauce poivre 	Poisson du jour  	Galette fromage et jambon   	Tajine de légumes 
 ACCOMPAGNEMENT	Lentilles 	Frites fraîches	Epinard à la crème 	Salade 	Semoule couscous  
 PRODUIT LAITIER			Fromage	Fromage frais	Cantal
 DESSERT	Fromage blanc aux fruits rouge  Fromage blanc 	Kiwis Orange	Gâteau au chocolat 	Pommes  Poires	Bananes Ananas



Produits issus de l'agriculture biologique



Viande France
Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Fait maison



Menu végétarien



Menu thème



Produits de chez nous

Des changements peuvent intervenir selon les
approvisionnements ou prix du marché.

