








































# Menu

DU 25 au 29 mars 2024

DEPUIS  
**200**  
ans  
LA  
MÉNITRÉ

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <b>ENTRÉE</b>	 Potage à la tomate Velouté de potimarron 	Saucisson à l'ail  Saucisson sec 	Betterave à l'orange	Céleri rémoulade maïs   Pamplemousse	Salade de riz maïs thon   Pomme de terre  hareng 
 <b>PLAT PRINCIPAL</b>	Chili con carné 	Poisson du jour sauce beurre blanc  	Lasagne	Blanquette de dinde   	Langue de bœuf sauce piquante 
 <b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz - salade  	Pomme de terre vapeur  	Salade	Gratin de choux fleur  	Poêlée de salsifis à l'ail  
 <b>PRODUIT LAITIER</b>		ST Nectaire	Fromage		Tomme blanche
 <b>DESSERT</b>	Entremet vanille   Entremet pistache  	Beignets de chocolat Beignets framboise	Fruits de saison 	Kiwis Pommes 	Dessert de Printemps 



Produits issus de l'agriculture biologique



Fait maison



Menu thème



Viandes bovines, porcines et volailles origine France



Menu végétarien



Produits de chez nous

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

