

MENUS DU

31 MARS AU 6 AVRIL

Les menus sont
susceptibles de
changer en fonction
des livraisons

Lundi

SALADE DE HARICOTS VERTS
CHIPOLATAS
PURÉE FAÇON ALIGOT
FROMAGE
FRUIT DE SAISON

POTAGE DU JOUR
VIENNOISE DE DINDE
CAROTTES SAUTÉES
FROMAGE
CRÈME DESSERT

Mardi

ROSETTE ET CORNICHONS
FILET DE MERLU SAUCE ESTRAGON
POÊLÉE PRINTANIÈRE
FROMAGE
ANANAS RÔTI

POTAGE DU JOUR
GRATIN DE MACARONIS AU THON
FROMAGE
FROMAGE BLANC AROMATISÉ

Mercredi

VERRINE DE POIVRONS MARINÉS
HAUT DE CUISSE DE POULET
PURÉE DE PATATE DOUCE
FROMAGE
MOUSSE AUX FRUITS

POTAGE DU JOUR
GRATIN D'ENDIVES
FROMAGE
LIÉGEOIS

Jeudi

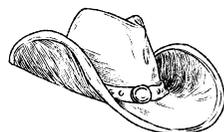
CONCOMBRES VINAIGRETTE
COUSCOUS DU CHEF
FROMAGE
PANNA COTTA AU COULIS DE FRUIT

POTAGE DU JOUR
OMELETTE
HARICOTS PLATS
FROMAGE
COMPOTE

Vendredi



REPAS D'ANIMATION COUNTRY



SOUPE DE POISSON
JAMBON BLANC DE DINDE
POÊLÉE DE LÉGUMES
FROMAGE
POIRE POCHÉE

Samedi

HOUMOUS DE POIS CHICHES
POISSON MEUNIÈRE
ÉPINARDS À LA CRÈME
FROMAGE
COUPE DE FRUITS FRAIS

POTAGE DU JOUR
PILONS DE POULET MARINÉS
PÂTES AU BEURRE
FROMAGE
ENTREMET MACTÉ

Dimanche

GUACAMOLE ET TORTILLAS
SAUTÉ DE BOEUF
GRATIN DAUPHINOIS
FROMAGE
CLAFOUTIS AUX FRUITS

POTAGE DU JOUR
PIZZA DU CHEF
SALADE VERTE
FROMAGE
ASSORTIMENT DE LAITAGES