

# MENU Mars 2023

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
 <p>* plat avec du porc</p>		<p>1. Roulade de volaille/Crêpe fromage Filet de Lieu MSC à l'oseille Épinards béchamel Bûchette mélange Cocktails de fruits au sirop</p>	<p>2. Salade de haricots verts vinaigre balsamique Brandade de légumes aux pois chiches ou Hachis parmentier Pont l'évêque AOP Banane</p>	<p>3. Cœur de laitue Rôti de dinde au jus ou poisson meunière Carottes Vache picon Muffin maison aux pépites de chocolat</p>
<p>6. Choux-fleur sauce tartare Tortellini au bœuf ou Gratin de Coquillettes au poisson MSC Édam à la coupe Kiwi</p>	<p>7. Carottes râpées Roulé au fromage Haricots verts en persillade Croc'lait Liégeois au chocolat</p>	<p>8. Betterave cuite vinaigrette Grignotte de poulet au jus ou Finger à la mozzarella Pommes noisettes Cantal à la coupe AOP Banane</p>	<p>9. Céleris sauce mousseline ou salade fraîcheur Filet de lieu aux épices douces Semoule Camembert à la coupe Compote de fruits maison</p>	<p>10. Salade verte Omelette nature Petits pois au jus Rondelé nature Éclair au chocolat</p>
<p>13. Salade haricots verts vinaigrette mimosa Beau-filet de colin sce aioli Ebly au beurre Gouda à la coupe Pomme</p>	<p>14. Taboulé Pané sarrasin/lentilles aux poireaux ou Nuggets de poulet Gratin de brocolis Carré frais Cocktails de fruits au sirop</p>	<p>15. Cœur de laitue Penne sauce bolognaise ou Cappelletti 5 fromages sauce ricotta Tomme blanche Crème dessert chocolat</p>	<p>16. betteraves cuites vinaigrette sauce italienne à l'égréné végétal BIO ou Blanquette de volaille Riz Fromy Banane</p>	<p>17. Salade coleslow Seafood chowder MSC Yaourt brassé aux fruits Apple cake maison (Moëlleux pommes/cannelle)</p>
<p>20. Mortadelle* ou acras de morue Nuggets de blé Carottes Petit nova aromatisé Kiwi</p>	<p>21. Salade multi-feuille ou céleri sauce gribiche filet de lieu MSC provençale Potato Wedges Saint Paulin à la coupe Ananas au sirop</p>	<p>22. Salade pomme de terre Currywurst* (saucisse Francfort ketchup curry) ou Beaufilet de colin pain d'épice Choux fleur à la mimolette Petit suisse nature Moelleux chocolat aux griottes</p>	<p>23. Brocolis sauce tartare Boulettes végétales BIO sce ketchup macaronis Saint-Morêt Orange</p>	<p>24. Salade nantaise Rôti de dinde au jus ou Œufs à la crème Épinards à la béchamel Rondelé Liégeois vanille</p>
<p>27. Betteraves cuites vinaigrette Longe de porc* à la Dijonnaise ou Croq veggio fromage Lentilles BIO LOCAL Velouté fruit Pomme</p>	<p>28. Cervelas* ou crêpe au fromage Filet de colin MSC normande ou Cordon bleu de volaille haricots verts Samos Compote aux fruits rouges</p>	<p>29. Salade broca Quenelle nature sce Aurore Riz Yaourt ETREZ nature sucré lait entier Poire</p>	<p>30. Taboulé Omelette basquaise Petits pois au jus Brie à la coupe Banane</p>	<p>31. Salade verte au surimi de la petite Sirène Boulette de Bœuf de la Belle et le Clochard ou Poisson MSC aux épices et baies de Pocahontas Légumes de belle et le Clochard (spaghettis) Reine des neiges (chanteneige) Fan au chocolat de Charlie</p>

