

MENUS DU 18 AU 22 MARS 2019

Lundi 18 mars

Œufs mayonnaise
Jambon grill, sauce charcutière/Macaronis
Edam
Compote pomme framboise



Mardi 19 mars

Carottes râpées
Boulettes végétales, sauce tomate basilic/Frites
Rondelé nature
Novly chocolat

Jeudi 21 mars

Concombres
Couscous (merguez, poulet)
Cœur de Neufchâtel
Fruit



Vendredi 22 mars

Salade du chef
Beignets de calamars/Purée crécy (carottes)
Bûchette de lait mélangé
Eclair vanille

MENUS DU 25 AU 29 MARS 2019

Lundi 25 mars

Carotte, céleri mayonnaise
Cordon bleu/Coquillettes
Gouda
Nappé caramel



Mardi 26 mars

Salade basque
Paupiette de veau, sauce forestière/Haricots verts
Chanteneige
Fruit

Jeudi 28 mars

Salade printanière
Haché de bœuf, sauce barbecue/Purée
Suisse sucré
Gâteau aux pommes



Vendredi 29 mars

Œufs mayonnaise
Dos de colin, sauce safranée/Riz
Emmental
Crème dessert vanille

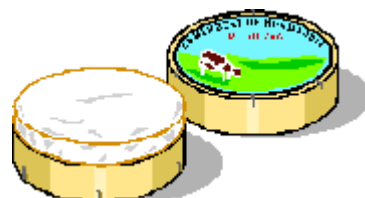
MENUS DU 1^{ER} AU 5 AVRIL 2019

Lundi 1^{er} avril

Concombres vinaigrette
Palette de porc, sauce diable/Purée
Camembert
Mousse au chocolat

Mardi 2 avril

Taboulé
Nuggets de blé/Petits pois, carottes
Cantafrais
Yaourt velouté aux fruits



Jeudi 4 avril

Menu Néo-Zélandais

Ananas, thon, sauce cocktail salade
Escalope de volaille (fines herbes, citron)/Beignets de brocolis
Suisse sucré
Moelleux chocolat saveur kiwi



Vendredi 5 avril

Saucisson à l'ail
Curry de poisson/Semoule
Carré de l'est
Fruit



MENUS DU 22 au 26 AVRIL 2019

Lundi 22 avril

Féérié



Mardi 23 avril

Salade basque
Cordon bleu/Petits pois, carottes
Fromage blanc
Madeleine

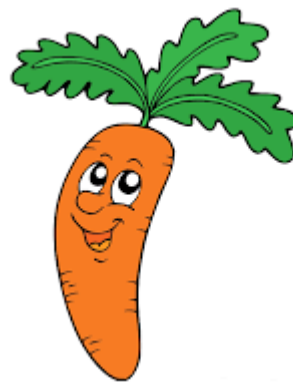


Jeudi 25 avril

Carottes râpées
Saucisse de Toulouse/Lentilles
Gouda
Mousse au chocolat

Vendredi 26 avril

Pâté de campagne
Dos de colin à la provençale/Riz
Chanteneige
Fruit



MENUS DU 29 AVRIL AU 3 MAI 2019

Lundi 29 avril

Salade de pommes de terre strasbourgeoise
Poulet rôti/Haricots verts
Mimolette
Fruit



Mardi 30 avril

Betteraves vinaigrette
Boulettes végétales sauce tomate/Frites
Vache qui rit
Fromage blanc

Jeudi 2 mai

Radis, beurre
Raviolis au gratin
Camembert
Nappé caramel



Vendredi 3 mai

Salade arlequin
Beignets de calamars/Purée
Yaourt sucré
Gâteau au yaourt

MENUS DU 6 AU 10 MAI 2019

Lundi 6 mai

Carottes râpées
Jambon grill sauce Napolitaine/Coquillettes
Rondelé
Yaourt velouté

Mardi 7 mai

Mortadelle
Fricassée de volaille basquaise/Haricots beurre
Bûchette
Liégeois chocolat



Jeudi 9 mai

Taboulé
Paupiette de veau, sauce chasseur/Purée crécy
Carré de l'est
Fruit



Vendredi 10 mai

Tomates vinaigrette
Gratiné de poisson au fromage/Riz
Emmental
Eclair au chocolat