

MENU DU 14 AU 20 MARS

LUNDI

POTAGE
MANCHONS DE CANARD
GRATIN DE PATES/SALSIFIS
FROMAGE
DESSERT DE FRUITS

POTAGE
CROISSANT AU JAMBON
SALADE VERTE
DESSERT-FRUITES

MARDI

POTAGE
COLIN BORDELAISE
BROCOLIS/PUREE
FROMAGE
DESSERT-FRUITES



VERMICELLES
PATE DE CAMPAGNE
POELEE DE LEGUMES
DESSERT-FRUITES

MERCREDI

POTAGE
AVOCAT VINAIGRETTE
LAPIN
CAROTTE VICHY
BUCHE DE NOEL

POTAGE
QUICHE A L'OIGNON
SALADE VERTE
DESSERT-FRUITES

JEUDI

POTAGE
ESCALOPE DE VEAU HACHE
EPINARD A LA CREME
FRITES
PATISSERIE

POTAGE
GALANTINE AUX OLIVES
COQUILLETES/COTES DE BLETES
DESSERT-FRUITES

VENDREDI

POTAGE
ASPERGES
CABILLAUD AUX MOULES
HARICOTS VERTS ET BLANCS
DESSERT-FRUITES

SOUPE AU FROMAGE
DESSERT-FRUITES

SAMEDI

POTAGE
SAUTE DE PORC
GRATIN DE PDT AU CANTAL
GALETTE DE LEGUMES
DESSERT MAISON

VERMICELLES
COQUILLE DE POISSON
SALSIFIS A LA TOMATE
DESSERT-FRUITES

DIMANCHE

SOUPE DE PAIN
POTEE AUVERGNATE



DESSERT-FRUITES

POTAGE
POUNTI
SALADE VERTE
DESSERT-FRUITES

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement,
pour des raisons de service ou en cas de canicule