

LUNDI 23/3**MARDI 24/3****MERCREDI 25/3****JEUDI 26/3****VENDREDI 27/3****Celeri râpé et mimolette
sauce du verger**

Salade de lentilles
Salade impériale
Saucisson à l'ail

Nuggets de dinde

Pavé de lieu fumé sauce
crème

Pommes poêlées

Haricots verts

Camembert

Croûte noire
Tartare ail et fines herbes
Yaourt nature

Milk shake vanille

Ananas frais
Fruit de saison
Mousse pomme tatin

Friand au fromage

Croquant de salade
Endive aux noix
Salade de pâtes extrême
orient

Rôti de porc au cidre

Risotto de blé à la catalane

Purée de carottes maison

Blé

Fromage blanc

Edam
Fondu Président
Yaourt nature

LES DESSERTS DU CHEF**Fruit de saison**

Cheese cake à la vanille
Ile flottante
Yaourt aux fruits

Oeufs durs mayonnaise

Pain de maquereau
Salade printanière

Riz à la mexicaine

Duo de poisson

Fondue de poireaux

Riz Créole

Coulommiers

Brie
Yaourt nature

Fruit de saison

Duo d'agrumes
Tartelette aux noix

LES ENTREES DU CHEF**Salade catalane**

Assiette de charcuterie
Tomate mozzarella

Sauté de boeuf bobotie

Tajine d'agneau

Julienne de légumes

Semoule

Mimolette

Comté
Fraidou
Yaourt nature

Cake au citron

Flan à la vanille
Fruit de saison
Yaourt aromatisé

**Verrine de carottes
chips de betterave**

Iceberg aux croûtons
Radis beurre
Salade colombienne

**Filet de lieu à
l'américaine**

Pâtes papillons à la
paysanne

Farfalles

Pêles mêles provençales

Saint Paulin

Bûchette au chèvre
Tomme blanche
Yaourt nature

**Compotée caramel et
pain d'épices**

Clafoutis à la pêche
Fruit de saison
Poire au sirop