



LUNDI 25/03

BATAVIA FAÇON CÉSAR

CHOUX ROUGE AUX POMMES

BOEUF BOURGUIGNON

COQUILLETTE AU BEURRE

FROMAGE BLANC COPEAUX DE CHOCOLAT

FROMAGE BLANC À LA CONFITURE D'ABRICOT

MARDI 26/03

SALADE PIÉMONTAISE AU TOFU

SALADE DE RIZ AUX OLIVES

OMELETTE AU FROMAGE

OMELETTE AUX FINES HERBES

POÊLÉE DE LÉGUMES

COMPOTE DE POMME

COMPOTE DE POMME RHUBARBE

JEUDI 28/03

OEUF DUR MAYONNAISE

RILLETES DE POISSON

BOULETTES D'AGNEAUX À L'ORIENTAL

BOULETTES VEGGIE SAUCE TOMATE

FLAGEOLET À L'AIL

EMMENTAL

GÂTEAU AU CHOCOLAT

GÂTEAU NOUGAT FRUITS ROUGES

VENDREDI 29/03

BATAVIA/CROÛTONS

CAROTTES RÂPÉES VINAIGRETTE

DOS DE COLIN SAUCE DIEPPOISE

RIZ PILAF

ABONDANCE AOC

FRUITS DE SAISON

Menu conseillé

Bio

Local

Végétarien

Fait Maison

Arachides

Crustacés

Poissons

Oeufs

Céréales contenant du gluten
(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut)

Soja

Lait

Mollusques

Anhydrides sulfureux et sulfites

Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches)

Moutarde

Graines de sésame

Lupin

Céleri

Leau Olivier
Principal

Petit Ludovic
Chef de Cuisine

