



Madeleine
NEWICSI
COMMUNISME

11 mars

au
15 mars

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Saucisson à l'ail

Pomme de terre
vinaigrette

Salade de blé
estivale

Salade de pâtes au
surimi

PLAT

Potée de lentilles au
jambon*
(plat complet)

Cordon bleu de
volaille

Coeur de colin à la
crème de curry

Boulettes de bœuf
aux légumes

GARNITURE

Frites

Torti/Carottes

Trio de légumes
(pdt, carottes,
courgettes)

LAITAGE

Emmental à la
coupe

Petit moulé nature

Camembert

DESSERT

Biscuit fourré
abricot

Mousse au
chocolat

Fruit

Yaourt nature sucré
de la ferme de la
vieille abbaye



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





18 mars

au

22 mars



MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

ENTREES

Céleri mayonnaise



Carottes râpées



**Betteraves
vinaigrette**

Pâté de foie

PLAT

Remincé de poulet
au paprika



Lasagnes
bolognaises
(plat complet)

**Tarte aux
poireaux**



Poisson pané



Lentilles cuisinées

GARNITURE

Haricots
verts/Pommes
vapeur

Coquillettes

Neufchâtel AOP
au lait cru



Fondu Président

**Tartare ail et
fines herbes**

Camembert

DESSERT

Fruit

Gélatifié chocolat

**Entremets
pistache**

Madeline



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques

Nous te souhaitons un bon appétit !





25 mars

au

29 mars

MIDI

LUNDI

MARDI

MERCREDI

REPAS DE Pâques

VENDREDI

ENTREES


Friand au fromage

Salade de riz


Macédoine
mayonnaise

PLAT

 Couscous végétal
aux pois chiches
(plat complet
végétal)


 Rôti de porc froid*

 **Emincé de bœuf
en sauce**

 Torsades au thon
(plat complet)

GARNITURE

Semoule

 Purée de carottes

Flageolets

LAITAGE

Yaourt sucré

Camembert

Petit suisse
aromatisé

Gouda à la coupe

DESSERT

Coupelle pomme

Donut

Fruit

Yaourt aromatisé



Cuisiné par nos soins



Les produits locaux



Les Produits biologiques