



Inscriptions directement au restaurant une semaine à l'avance avec choix de menu ou jusqu'à la veille, mais sans choix de menu.

Lundi 16 Mars 2020	
SALADE DE PATES MARCO POLO	MAQUEREAU A L'ESCABECHE
POISSON CABILLAUD PROVENCALE	SAUCISSE DE TOULOUSE
HARICOTS BEURRE TOMATES	LENTILLES / CAROTTES
COMTE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
	CREME DESSERT GRAND MARNIER
Mardi 17 Mars 2020	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	MUSEAU VINAIGRETTE
LASAGNES AUX LEGUMES	TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
ROQUEFORT	POMMES DE TERRE VAPEUR
ANANAS AU SIROP BRISURE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
	YAOURT AUX FRUITS
	ILE FLOTTANTE
Mercredi 18 Mars 2020	
BETTERAVES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
BOEUF CIDRE EN SAUCE	TARTE CRETOISE
SEMOULE	SALADE VERTE
EMMENTAL 45%	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
ANANAS AU SIROP BRISURE	YAOURT AUX FRUITS
	TARTELETTE CITRON MERINGUEE
Jeudi 19 Mars 2020	
TERRINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE MAYONNAISE OEUF DUR
PATES AUX FRUITS DE MER	ROTI PORC AUX OIGNONS
CAMEMBERT	PRINTANIERE DE LEGUMES
POIRE DE JUMIEGE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
	YAOURT AUX FRUITS
	CREME RENVERSEE MAISON
Vendredi 20 Mars 2020	
CAROTTES RAPEES	SALADE PIEMONTAISE
POULET ROTI (CUISSÉ)	POISSON SAUMONETTE SAUCE CREME
POMMES DE TERRE RISSOLEE	ENDIVES BRAISEES
BUCHE LAIT MELANGE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
MOELLEUX AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS
	FRUIT DE SAISON



Inscriptions directement au restaurant une semaine à l'avance avec choix de menu ou jusqu'à la veille, mais sans choix de menu.

Lundi 16 Mars 2020	
SALADE DE PATES MARCO POLO	MAQUEREAU A L'ESCABECHE
POISSON CABILLAUD PROVENCALE	SAUCISSE DE TOULOUSE
HARICOTS BEURRE TOMATES	LENTILLES / CAROTTES
COMTE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
FRUIT DE SAISON	YAOURT AUX FRUITS
	CREME DESSERT GRAND MARNIER
Mardi 17 Mars 2020	
SALADE VERTE VINAIGRETTE	MUSEAU VINAIGRETTE
LASAGNES AUX LEGUMES	TETE DE VEAU SAUCE GRIBICHE
ROQUEFORT	POMMES DE TERRE VAPEUR
ANANAS AU SIROP BRISURE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
	YAOURT AUX FRUITS
	ILE FLOTTANTE
Mercredi 18 Mars 2020	
BETTERAVES VINAIGRETTE	PATE DE CAMPAGNE
BOEUF CIDRE EN SAUCE	TARTE CRETOISE
SEMOULE	SALADE VERTE
EMMENTAL 45%	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
ANANAS AU SIROP BRISURE	YAOURT AUX FRUITS
	TARTELETTE CITRON MERINGUEE
Jeudi 19 Mars 2020	
TERRINE DE LEGUMES SAUCE COCKTAIL	MACEDOINE MAYONNAISE OEUF DUR
PATES AUX FRUITS DE MER	ROTI PORC AUX OIGNONS
CAMEMBERT	PRINTANIERE DE LEGUMES
POIRE DE JUMIEGE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
	YAOURT AUX FRUITS
	CREME RENVERSEE MAISON
Vendredi 20 Mars 2020	
CAROTTES RAPEES	SALADE PIEMONTAISE
POULET ROTI (CUISSÉ)	POISSON SAUMONETTE SAUCE CREME
POMMES DE TERRE RISSOLEE	ENDIVES BRAISEES
BUCHE LAIT MELANGE	YAOURT NATURE AU LAIT ENTIER
MOELLEUX AU CHOCOLAT	YAOURT AUX FRUITS
	FRUIT DE SAISON



Menu régime

Lundi 16 Mars 2020
SALADE DE PATES TRICOLERE POISSON CABILLAUD PROVENCALE HARICOTS BEURRE FROMAGE SANS SEL PETIT FROMAGER FRUIT DE SAISON
Mardi 17 Mars 2020
SALADE VERTE VINAIGRETTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE FROMAGE SANS SEL EDAM ORANGE
Mercredi 18 Mars 2020
BETTERAVES VINAIGRETTE SANS SEL BOEUF CIDRE SEMOULE FROMAGE SANS SEL ST PAULIN ANANAS FRAIS EN SALADE
Jeudi 19 Mars 2020
MACEDOINE ROTI PORC AUX OIGNONS PRINTANIERE DE LEGUMES FROMAGE SANS SEL ST PAULIN POIRE DE JUMIEGE
Vendredi 20 Mars 2020
SALADE PIEMONTAISE POISSON SAUMONETTE ENDIVES BRAISEES FROMAGE SANS SEL SVELTESSE NATURE FRUIT DE SAISON