



du
18/03/2024
au
22/03/2024



Prévisions de Menus

semaine 12

menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service



	LUNDI 18	TUESDAY 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
MARCHÉ DES SAISONS	Pâté de lapin 0,69	Poireaux mimosa 0,80			
	Assiette de crudités 0,69	Rillettes de thon 0,92	Museau en salade 0,57	Macédoine au surimi 0,69	Salade coleslaw 0,57
	Salade Végétarienne Martiniquaise 0,69 (carottes, noix de coco râpée, raisins secs, mayonnaise, jus de citron)	Salade Ariane 0,80 (riz, champignons, julienne, poivrons, jambon)	Salade Ecolière 0,80 (pommes de terre, œuf, carotte, mayonnaise)	Salade Cantonaise 0,80 (riz, oignons, jambon, porc, crevettes)	Salade Méditerranéenne 0,80 (pâtes, poivrons, jambon)
CUISINE ET SAVEURS	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *	GRILLADE DU JOUR *
	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *	Poisson "retour de pêche" *
	Carré de porc à la moutarde 2,75	Irish Stew sauté de bœuf à la bière 2,63	Bavette de flanchet (bœuf) sauce Béarnaise 2,52	Couscous 3,21	Colombo de porc 2,18
	Pâtes 0,69	Pommes de terre au four 0,69	Frites 0,69	Semoule 0,69	Riz BIO 0,69
	Poêlée du jour 0,69	Carottes 0,69	Poêlée du jour 0,69	Légumes couscous 0,69	Poêlée du jour 0,69
CERISE SUR LE GÂTEAU		Cupcake irlandais 0,92	Salade de fruits frais 1,03		
	Blanc-manger coco à la mangue 0,80	Irish Cheesecake 1,15	Tarte citron meringuée 1,15	Crème caramel 0,80	Semoule au lait BIO 0,69
	Brownie 1,03	Porridge bowl aux fruits frais 1,03		Eclair chocolat 1,15	Moelleux aux fruits 0,80
	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *	Fruits frais "retour de marché" *