



PRÉVISIONS DE MENUS

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

semaine 12

menus pouvant être modifiés selon les nécessités de service)



LUNDI		18	MARDI	19	MERCREDI	20	JEUDI	21	VENDREDI	22
MARCHÉ DES SAISONS	Assiette de crudités	0,69	Céleri rémoulade	0,46	Avocat tomate & œufs BIO	1,15	Asperges mimosa	0,92	Champignons vinaigrette	0,57
	Mousseline de betterave & œufs pochés	0,80	Terrine de saumon sauce aneth	1,15	Pamplemousse	0,92	Macédoine au surimi	0,69	Assiette de crudités	0,69
	Salade Océane (pommes de terre au thon)	0,80	Salade irlandaise Colcannon (pommes de terre, chou vert, lardons, oignons)	0,80	Salade Floride (riz, volaille, céleri, poivrons, oignons)	0,80	Salade Vendéenne (riz, champignons, tomates)	0,80	Salade Picarde (endives, fromage, maïs)	0,80
										
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"	*
	Filet mignon de porc sauce provençale	2,41	Shepherd's Pie BIO (hachis parmentier)	2,52	Emincé de dinde aux légumes	2,86	Couscous	3,21	Steak haché BIO (bœuf) sauce au poivre	2,18
					Pizza régina	2,18				
	Penne BIO	0,69	Purée de pommes de terre BIO	0,69	Pommes de terre grenaille	0,69	Semoule	0,69	Frites	0,69
	Carottes au thym	0,69	Brocoli	0,69	Petits pois BIO à la française	0,69	Légumes couscous	0,69	Haricots verts BIO	0,69
CERISE SUR LE GÂTEAU	Gâteau de semoule au coulis de pêches	1,03	Guinness Pudding	1,03	Verrine aux framboises	1,15	Panna cotta & coulis de framboises	0,92	Crumble aux poires	1,03
	Entremets vanille	0,80	Gâteau irlandais au fromage blanc BIO	1,15	Tarte aux abricots	1,03	Ananas pirogue	1,03	Verrine de fromage blanc BIO	0,92
	Tarte aux myrtilles	1,03	Abricots au sirop	0,46			Gâteau basque	1,03		
	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"	*