



DU 17 AU 21 MARS 2025

Menus

	Menus	
LUNDI	Potage du jour CUISSE DE POULET RATATOUILLE SEMOULE BIO <i>Coulommiers</i> Crème vanille sans sucre	Potage du jour MERGUEZ RATATOUILLE SEMOULE BIO <i>Coulommiers</i> Crème vanille sans sucre
MARDI	Salade composée POTJEVLEESCH FRITES AU FOUR <i>Carré de Ligueil</i> Fruit de saison	Salade composée BRUSCHETTA JAMBON ET BÉCHAMEL SALADE VERTE <i>Carré de Ligueil</i> Fruit de saison
MERCREDI	Potage cultivateur BOUDIN NOIR SAUCE AU PORTO POMME BIO AU FOUR PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Pont l'Evêque</i> Mousse chocolat	Potage cultivateur BOULETTES AU BŒUF SAUCE CURRY PÂTES EMMENTAL RÂPÉ <i>Pont l'Evêque</i> Mousse chocolat
JEUDI	Betteraves rouges Bio vinaigrette SAUTÉ DE VEAU FAÇON BLANQUETTE RIZ ET LÉGUMES DU POT <i>Chèvre</i> Tarte au flan	
VENDREDI	Rillettes de porc et cornichons FILET DE COLIN SAUCE CITRON QUINOA CAROTTES À LA CRÈME <i>Camembert</i> Fromage blanc sucré	Rillettes de porc et cornichons JAMBON BLANC PURÉE DE POMMES DE TERRE <i>Camembert</i> Fromage blanc sucré