




**Lundi 13**

Crêpes au fromage

Filet de poulet

Blé aux petits légumes

Fruit

**Mardi 14** 

Radis au beurre

Mijoté de haricots rouges à la mexicaine

Riz

Fromage

Cocktail de fruit

**Mercredi 15**

**Pique-nique**

**Jeudi 16**

Asperges vinaigrette

Jambon braisé à l'ananas

Pomme de terre / Brocolis

Petits suisses

**Vendredi 17**

Haricots verts à la niçoise

Pizza Royale

Salade verte

Fruit


**Lundi 20**

Chou chinois, jambon, emmental

Sauté de dinde au lait de coco

Carottes

Yaourt

**Mardi 21** 

Concombre, fêta

Pané gourmand tomate mozzarella

Tortis à la sauce tomate

Compote

**Mercredi 22**

**Pique-nique**

**Jeudi 23**

Betteraves vinaigrette

Poisson du jour, sauce Bercy

Riz

Fromage

Fruit

**Vendredi 24**

Taboulé à l'oriental

Normandin de veau

Poêlée de légumes printaniers

Glace



Nos recettes sont susceptibles de contenir des allergènes. Merci de vous rapprocher du chef de cuisine pour tout renseignement complémentaire.



Les viandes de bœuf, veau, volaille et porc sont d'origine française. Les poissons sont issus de la pêche durable.



Tous les repas sont cuisinés sur place chaque jour avec des produits frais, locaux, de saison ou bio. Le menu est vérifié et validé par Mme Le Bouquin, diététicienne.