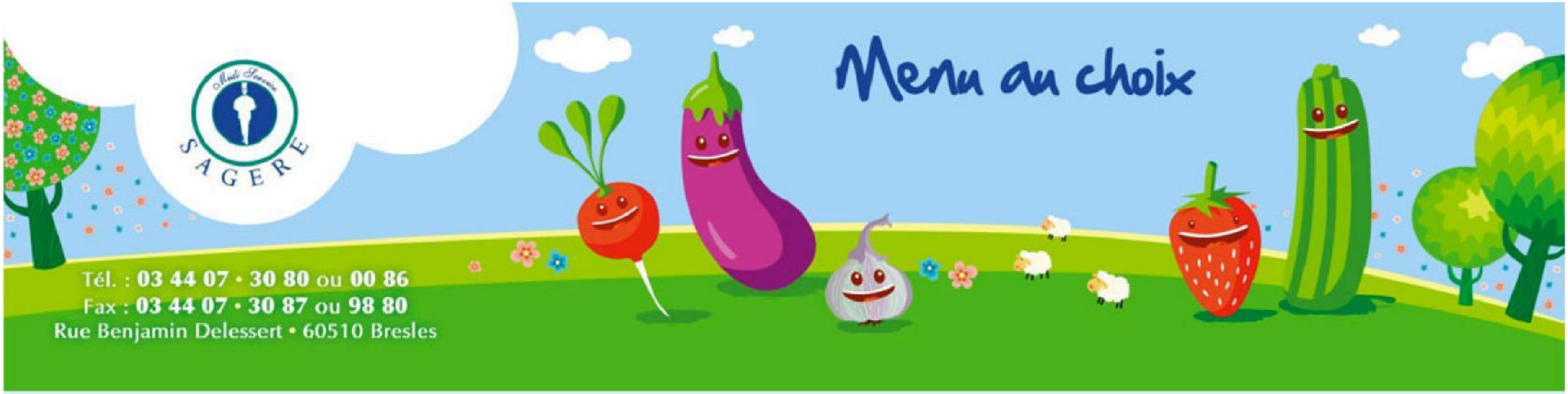

Du 25 mars au 29 mars 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrées	**Piémontaise de chou-fleur au curry** Chou blanc aux noix	**Céleri vinaigrette** Saucisson sec*		Radis beurre Pâté de campagne cornichon*	**Carottes râpées miel et citron** Velouté de poireaux
Plats	**Sauté de boeuf sauce caramel**	**Médaillons de poulet sauce madère**		**Nuggets de maïs (végétarien)**	**Dos de colin à la fondue de poireaux**
Accomp.	**Purée à la muscade**	**Pommes vapeur**		**Haricots beurre sautés (végétarien)**	**Riz**
Produits laitiers	**Fromage à pâte pressée (Milanette)**	**Edam**		**Saint-Paulin**	Fromage frais (St-Morêt)
Desserts	Compote de pomme-poire	**Brassé à la pulpe de fruits**		**Mousse au chocolat**	**Clafoutis pommes cannelle**

**Contient du porc*

Produit élaboré dans notre atelier pâtisserie

Menu conseillé suivant la recommandation nutritionnelle du

Recettes contenant des produits Bio ou Labellisés

Nouvelle recette

Toutes nos crudités sont élaborées à partir de légumes frais