

Du 18 mars 2024

Au 22 mars 2024



# Menu de la semaine

Le pain servi est du pain BIO



Viande d'origine française

bio



local



fait maison



bio et local

## Lundi

CAROTTES ET CÉLÉRI  
RAPÉS



SALADE VERTE



FILET DE DINDE ROTI  
AU PAPRIKA



POMMES FRITES

FROMAGE

CRÈME DESSERT  
CHOCOLAT



Le Principal

Laurent AYRAULT

## Mardi

MENU VÉGÉTARIEN

SALADE PIÉMONTAISE



MESCLUN



OMELETTE  
AUX FINES HERBES  
(persil et ciboulette)  
GRATIN DE BUTTERNUT



FROMAGE/YAOURT

FRUITS TROPICAUX AU  
SIROP

## Jeudi

ASSORTIMENT DE  
CRUDITÉS



SALADE VERTE



FILET DE POISSON  
PANÉ

HARICOTS VERTS  
PERSILLÉS



FROMAGE BLANC

GATEAU BASQUE

La Gestionnaire

Véronique PAUGET

## Vendredi

CRÈME DUBARRY  
(velouté de choux fleurs)



MÂCHE AUX CROUTONS



GNOCCHIS À LA  
NOUVELLE ORLÉANS



FROMAGE/YAOURT

FRUIT DE SAISON