



**Menus du 11 mars au 20 avril 2024**

Semaine	lundi	mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Du 11 au 15 mars</b>	PIQUE NIQUE		<b>menu portusals</b>	
	PIQUE NIQUE	BETTERAVE hve nature	salade de pommes de terre œufs et olives	émincé bicolore Bio
	PIQUE NIQUE	cordon bleu	boulettes de veau à la portugaise	gratiné de poisson à la provençale
	PIQUE NIQUE	coquille bio	duo de carottes et pommes de terre bio	courgettes provençale
	PIQUE NIQUE	camembert bio	yaourt aromatisé bio	Edam Bio
	PIQUE NIQUE	fruit frais bio	flan pâtissier maison	crème dessert caramel
<b>Du 16 au 22 mars</b>	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>menu végétarien</b>			
	salade Coleslaw Hve	betteraves Bio nature	carottes râpées nature	œuf dur et dosette mayonnaise
	tortelonnis ricotta, épinard, sauce tomate (plat complet)	Pilons de poulet Tex Mex	tajine de volaille à l'orange	gratin de poisson dieppoise
		farfalles Bio sauce tomate	légumes de tajine	zie créole Bio
	rondelé	Goud	brie pointe Bio	fromage frais aux fruits Bio
fruit frais Bio	mousse chocolat au lait	entremets au chocolat Bio	Flan nappé caramel	
<b>Du 25 au 29 mars</b>	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
			<b>menu végétarien</b>	
	salade marco polo Bio	pâté de campagne cornichons	pépinettes au thon	crêpe au fromage
	cordon bleu	normandie de veau sauce barbecue	pâte de pois chiches Bio à la napolitaine (plat complet)	beignets au calamar sauce ketchup
	haricots beurre provençale	frite au four		carottes vichy Bio
	carré de l'est	fromage frais aus fruits Bio	saint paulin	petit cotentin ail et fines herbes
compote pomme abricot	dessert lacté vanille	cake au citron	compote de pommes hve	
<b>Du 2 au 6 avril</b>	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
		<b>menu végétarien</b>	<b>repas de pâques</b>	
	pâques	salade de penne Bio au pesto	carottes râpées bio mimosa	taboulé Bio
	pâques	Nugget's de blé	Sot l'y laisse de volaille sauce pain d'épices	poisson meunière nature
	pâques	petits pois carottes Bio	pommes noisettes	julienne de légumes
	pâques	camembert bio	fraidou	fromage frais aux fruits Bio
pâques	liégeois vanille	Moelleux au chocolat de Pâques	Flan nappé caramel	
<b>Du 8 au 12 avril</b>	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>menu végétarien</b>			
	potatoes Bio façon piémontaise	salade de pâtes vinaigrette et pesto	betterave Bio nature	taboulé de boulgour
	boulettes végétales sauce tomate basilic	rôti de dinde au paprika	cordon bleu	brandade de poisson (plat complet)
	ratatouille Bio	haricots blancs à la tomate	farfalles bio	
	Gouda	bûchette de chèvre mélange	fromage blanc aromatisé aux fruits	yaourt aromatisé bio
crème dessert vanille	beignet framboise	fruits frais Bio	cake noix de coco	
<b>Du 15 au 19 avril</b>	<b>lundi</b>	<b>mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	<b>menu végétarien</b>			
	émincé bicolore Hve	pépinettes maïs et tomates	choux fleurs curcuma vinaigrette	duo de saucissons
	couscous boulettes de soja	poisson pané	rôti de porc mirepoix de pommes	moussaka vbf (plat complet)
	semoule Bio	légumes tajine	haricots verts bio	
	cantadou	emmental Bio	brie pointe Bio	fromage frais aux fruits
compote pomme fraise	semoule au lait	Brownie	compote de pommes	