

Déjeuners du :
18 mars 2019– 22 mars 2019

Carottes râpées à l'aneth	Radis roses	Tomates aux olives	Concombres rondelles	Salade verte et dés de mimolette
Cubes de betteraves	Petits pois en salade	Haricots rouges en salade façon Texane	Cœur de palmier et tomate en salade	Coquillettes au pistou
Œuf dur à la mayonnaise	Pâté de campagne	Rillettes de sardines au céleri	Crêpe au jambon et emmental	Soupe froide carotte et lardons
Filet de maquereau sauce moutarde	Sauté de bœuf sauce au curry	Jambon sauce charcutière		Blanquette de poisson
Merguez	Nugge'ts	Pizza Margherita 	Omelette aux fines herbes	Tajine de dinde
			Escalope viennoise	
Purée de brocolis	Epinards en branche	Carottes au cumin	Haricots verts	Tian de légumes
Boullgour aux épices	Semoule	Lentilles	Macaroni gratinés	Semoule
		Salade verte		
Saint Paulin	Brie	Coulommier	Gouda	Buchette lait de mélange
Croc lait	Vache qui rit	Fromage frais demi sel	Cantafrais	Petit cotentin
Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels	Assortiment de yaourts naturels
Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits	Corbeille de fruits
Compote allégée pomme pêche	Entremet vanille 	Cocktail de fruits	Crème dessert caramel	Compote allégée pomme pêche
Semoule au lait 	Banane chocolat 	Crème brûlée 	Beignet au chocolat noisette	 Cake au citron et graines de pavot 
Dips de pommes et crème au caramel	Assortiment de gateaux 	Tartelette au fromage blanc 	Salade de fruits frais	Entremets flan saveur vanille 

Cake au citron et graines de pavot