




















## MENU MARS – AVRIL 2024














### Semaine du 11 au 15 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves Bio  Potée de lentille au jambon  Flan nappé caramel	Croquette de maïs  Carottes rondelles Bio  Yaourt sucré Tranche de Quatre-quarts	Crêpe au fromage Bio  Emincé de poulet à la crème  Haricots verts Flan	Cœur de colin à la crème de curry  Torti Camembert Fruit Bio 	Salade de pâtes au surimi  Boulette de bœuf aux légumes  Riz noir Bio  Yaourt nature sucré de la ferme de la vieille abbaye  












### Semaine du 18 au 22 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Terrine de campagne Sauté de poulet rôti Bio Haricots verts Bio  Crème dessert vanille	Lasagnes bolognaises Vache qui rit Bio  Fruit	Colin meunière Pâtes Bio  Emmental à la coupe Donut	<b>REPAS VERT</b> Tarte aux poireaux Coquillettes Tartare ail et fines herbes Entremets pistache	Salade verte Poisson pané  Lentilles cuisinées Yaourt sucré











### Semaine du 25 au 29 mars 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Crudités Bio vinaigrette  Couscous végétal aux Pois chiche  Purée de pommes Bio 	 Rôti de porc froid  Purée de carottes  Camembert Fruit Bio 	Salade verte Hachis Parmentier  Mousse au chocolat	Beignets d'oignons Emincé de bœuf normand herbagé   Flageolets 30%  Pommes Vapeur 70%  Crème dessert au Chocolat Bio	Torsades au thon Meule de Bray Bio Fromagerie de la Quesne  Yaourt aromatisé












### Semaine du 1<sup>er</sup> au 5 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>FÉRIÉ</b>	Crudité Bio vinaigrette  Brandade de poisson  Coupelle Pomme 	Cordon bleu de volaille Courgettes Bio 30%  Pommes vapeur 70%  Camembert  Gâteau basque	Terrine de campagne Rôti de bœuf  Carottes rondelles Bio  Yaourt équitable aromatisé framboise Ferme du vieux puits 	Houmous du chef  Penne au fromage  Madeleine

### Semaine du 8 au 12 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Lentilles vinaigrette  Crêpe au fromage Bio Haricots verts  Yaourt aromatisé abricot Bio de la laiterie Brin d'Herbe	Gratin de chou-fleur  Au jambon  Vache qui rit Bio  Gélifié vanille	Moules à la crème Frites Gouda à la coupe Fruit Bio 	Crudités Bio  vinaigrette Paupiettes de veau sauce tomate  Semoule Fruit	<b>COULEUR BLEU</b> Betteraves à l'échalotte ★ Cœur de colin  sauce aubergine Carottes Gâteau moelleux  aux myrtilles

### Semaine du 15 au 19 avril 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Manchon de poulet rôti  Trio de légumes  Purée de pommes Bio 	Concombre et tomate vinaigrette  Parmentier de lentille  Gélifié chocolat	Macédoine mayonnaise Jambon Purée Mousse au chocolat	 Rôti de porc  à la diable  Frites Petit suisse aromatisé Biscuit sablé Bio  aux céréales	 Cœur de colin crème de curry Blé Meule de Bray  Fromagerie Quesne Fruit Bio 