



Semaine du 03 au 07 Avril 2023

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 1	<u>Endives locales et croûtons</u>	<u>Carottes râpées locales</u>		<u>Salade verte BIO et maïs</u>	<u>Pâté de campagne et cornichon (*)</u>
Entrée 2	<u>Concombre local en rondelles</u>	<u>Céleri en rémoulade</u>		<u>Radis locaux et beurre</u>	<u>Mousse de canard et cornichon</u>
Plat protidique 1	Blanquette de dinde locale	<u>Saucisses de Strasbourg (*)</u>		Couscous de légumes (légumes couscous, semoule, pois chiches, pulpe de tomates, raisins secs, fèves) (plat complet)	Dés de poisson PMD sauce coco citron vert
Plat protidique 2	Côte de porc local au jus (*)	Boulettes de bœuf vbf sauce piquante		Purée de carottes et lentilles (pdt locales) (plat complet végétarien)	Pavé de colin PMD sauce potiron crémée
Garniture 1	Jardinière de légumes et pdt locales (carottes, petit pois, haricots verts et navets)	Lentilles locales mijotées		/	Torsades locales
Garniture 2	Purée de choux de Bruxelles au fromage (pdt locales)	Riz BIO		/	Blé local
Produit laitier 1	Fromage frais petit cotentin	Yaourt nature et sucre		<i>Coulommiers</i>	Yaourt aromatisé
Produit laitier 2	Yaourt à la pulpe de fruits	<i>Petit Trôo</i>		Petits suisses nature et sucre	Fromage frais Cantafrais
Dessert 1	<u>Ille flottante et sa crème anglaise</u>	<i>Ananas</i>		Gaufre liégeoise	Poire locale
Dessert 2	Crème dessert saveur caramel	Kiwis		Gaufre nappé chocolat	Pomme locale