



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	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	Côte de porc local au jus (*)	Blanquette de veau Boulettes de bœuf et 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	Fromage frais petit cotentin	Yaourt nature et sucre		<i>Coulommiers</i>	Yaourt aromatisé
Produit laitier	Yaourt à la pulpe de fruits	<i>Petit Trô</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