



### LUNDI 18 MARS 2024

Giboulée de mâche et d'Edam / **Salade Coleslaw** / Cœurs de palmier cocktail

œufs durs florentine / **Omelette forestière**

**Haricots verts à la tomate** / Champignons aux petits oignons

Fromage à la coupe / Mimolette

**Crumble aux pommes et aux amandes** / **Riz au lait de coco aux épices**

### MARDI 19 MARS 2024

Salade piémontaise / **Liégeois de pois cassés à l'Auvergnate** / Cake au jambon et aux olives

Bœuf carottes à la Normande / Rôti de bœuf

Printanière de légumes / **Poêlée de légumes**

Gouda / Emmental

**Banane** / **Salade de fruits frais**

### JEUDI 21 MARS 2024

Salade d'endives au gouda / **Céleri roquefort et moutarde** / Mousse de radis roses

**Pâtes** à la carbonara / **Blésotto** au chorizo /

**Lasagnes au potiron et camembert**

Bûche de pilât / Reblochon

**Liégeois chocolat** / **Crème brûlée**

### VENDREDI 22 MARS 2024

Salade Russe / **Crème de chou-fleur** / Champignons à l'ail

Filet de colin à la crème de poireaux / Gambas des îles

**Boullgur** / **Blé au pesto** / **Épinards**

**Yaourt aromatisé** / **Fromage blanc**

Carpaccio d'ananas à la vanille / **Clémentines**



Le Cuisinier,  
M. BOURRU Matthieu

La Gestionnaire,  
Mme LAFITTE Pascale

Le Principal,  
M. SOURISSEAU Jean-François

DENREES BIO\* REPAS VEGETARIEN\*

Les viandes bovines servies dans ce restaurant scolaire sont d'origine française.