



C A B O U R G

MENU

Du 16 au 27 mars

LUNDI

16-mars.

Charcuterie

Poisson du jour
Blé

Liégeois

MARDI

17-mars.

Terrine
de poisson

Sauté de dinde
Petits pois
Carottes

Fruits
de saison

MERCREDI

18-mars.

Tomates
mozzarella

Chipolata
Rostis

Glace

JEUDI

19-mars.

Feuilleté
de légumes

Croque fromage
Coquillettes
Brocolis

Ile Flottante

VENREDI

20-mars.

Avocat farci

Jambon
sauce cidre
Purée

Crumble
aux pommes

LUNDI

23-mars.

Coleslaw

Saucisse
de toulouse
Lentilles

Fruits
de saison

MARDI

24-mars.

Rosette

Beignet
de calamar
sauce tartare
Riz

Flamby

MERCREDI

25-mars.

Concombre

Pâtes
carbonara

Beignet

JEUDI

26-mars.

Macédoine
aux légumes

Poulet basquaise
Pommes de terre
vapeur

Fromage
blanc

VENREDI

27-mars.

Carottes
râpées

Ravioles
aux fromages
Salade verte

Mousse
spéculos