



Menu de la semaine 11 du 12 au 16 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Méli mélo de carotte bio et céleri vgt F	Radis noir rapé F	Soupe de carotte/pdt	Pâté de campagne et (sa compoté d'oignon) a part Terine de légume	Salade verte + Emmental
Plat principal Sans porc Sans viande	Cordon bleu F Poisson pané	Sauté d'agneau F M Omelette fromage M	Filet de lieu sauce brunoise 0	Haut de cuisse de poulet sauce aigre douce Tarte au thon tomate	Steak haché de boeuf au jus Steak végété
Accompagnement	Gratin épinard pdt M	Haricot vert persilles BIO S	Boullgour	Riz madras (abricot et raisin sec) M	Carotte fondante F M
Produit lactier	Pyrénéé	Saint nectaire	Fromage blanc + sucre	Buchette de chèvre + coupelle de miel	Vache qui rit
Dessert	Mousse citron	Compote pomme	Fruitbio	Fruit	Flan patisier
Goûter	Yaour nature + sucre Pain + confiture Compote	Lait nature Petit beurre LU Pate de fruit	Jus de pomme Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé	Sirop de menthe Pain d'épice Fromage blanc nature + sucre	Petit suisse aromatisé Pain + pâte à tartiner Fruit

Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

