



Menu de la semaine 13 du 26 au 30 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Macedoine de légume mayonnaise	Radis + beurre F	Salace de riz	Chou blanc raisin sec F	Saucisson à l'aïl cornichon Coupelle de volaille Surimi
Plat principal Sans porc Sans viande	Sauté de veau sauce normande	Jambon blanc F Jambon de dinde F	Rori de bœuf sauce poivre F	Œuf poché	Blanquette de poisson M
Accompagnement	Quiche thon	Omelette fine herbes M	Paupiette de poisson		
	Ratatouille	Blé BIO sauce tomate	Courgette persillées S	épinard/ pdt vapeur M	Purée de carotte M
Produit laitier	Yaourt aromatisé	Cantal	Fromage blanc + sucre	Saint Moret	Buchette de chèvre
Dessert	Fruit	Flamby	Fruit bio	Abricot sirop	Fruit
Galettes	Sirop de menthe Pain + barre de chocolat Petit suisse aromatisé	Lait nature Madeleine Pâte de fruit	Jus de pomme Pain Kiri	Yaourt aromatisé Palmito Fruit	Sirop d'orange Pain + confiture Petit suisse + sucre

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.

