



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande



Menu Standard

DU 19/03/2018 AU 23/03/2018

Ces menus ont été
réalisés en collaboration
avec une diététicienne.

Menu printemps

	lundi 19	mardi 20	mercredi 21	jeudi 22	vendredi 23
ENTRÉES	1 Carottes rapées au citron 2	Radis beurre 	Salade haricot vert/tomate au vinaigre de cidre	Mélange tendre pousse	Salade de pâtes
VIANDES	1 Emincé de boeuf sauce tomate 2 Blanquette de poisson	Brochette volaille sauce barbecue Omelette à la ciboulette	Steak haché bouchère au jus Finger à la mozzarella	Soufflé de brochet sauce homardine Aiguillette de poulet au jus	Palette de porc* à la provençale Croustillon de colin
LÉGUMES	Semoule 	Petits pois 	Epinards	Riz	Courgettes Andalouse
FROMAGES	Yaourt nature	Fromage de vache à la coupe Yaourt panier fruits mixés	Flan vanille	Coulommier à la coupe	Petit suisse aromatisé
DESSERTS	Pomme	Compote aux fruits rouges Glace pot vanille et fraise	Brownies	Ile flottante	Banane

