

MENU

DU 11 MARS AU 15 MARS 2019

	ENTREE(S)	PLAT(S) PRINCIPAL (AUX)	DESSERT(S)
LUNDI 11.03.19	<i>Poireaux vinaigrette Ou sardines beurre Ou concombre Ou carottes râpées Ou pomelos</i>	<i>Pâtes Bolognaise Ou Pâtes Carbonara</i>	<i>Fruit de saison</i>
MARDI 12.03.19	<i>Salade mimosa Ou salade deux fromages Ou macédoine mayonnaise Ou salade de surimi Ou salade de Roquefort</i>	<i>Canette rôtie Ou sauté de canard aux agrumes Blé aux légumes ou purée de carottes bio</i>	<i>Yaourts variés & Fruit</i>
MERCREDI 13.03.19	<i>Soupe à l'oignon Ou Bouillon vermicelle</i>	<i>Steak haché bio échalotes Ou rôti de bœuf (sauce au jus) Champignons à la crème Ou haricots verts à l'Espagnole</i>	<i>Pâtisseries variées</i>
JEUDI 14.03.19	<i>Croisillon Ou Salades diverses</i>	<i>Poisson meunière Ou dos de colin (sauce aux herbes fraîches) Pommes de terre à l'Anglaise Ou haricots verts bio</i>	<i>Glaces variées</i>
VENDREDI 15.03.19	<i>Champignons à la Grecque Ou salade de feta Ou radis beurre Ou avocat Ou rosette</i>	<i>Couscous</i>	<i>Yaourts variés & Fruit</i>

Le Chef d'Etablissement,

Le Gestionnaire,

M. NAYL

F. GINDRE

LES MENUS SONT SUSCEPTIBLES DE MODIFICATIONS SUIVANT LES LIVRAISONS