

SEMAINE 12 - MENU Du 19 AU 23 MARS 2018 - N°3

	DEJEUNER	DINER
Lundi 19 Mars	Mousse de foie/Salade de tomates/Salade verte Paëlla de la mer/Poisson pané Riz/Carottes glacées Fourme/Yaourt Crème catalane/Salade de fruits/Fruit	Œuf mimosa/Betteraves/Salade verte Spaghettis bolognaise Fromage/Yaourt Tiramisu aux framboises/Fruit
Mardi 20 Mars	Asperges à l'échalote/Surimi cocktail/Salade verte Navarin de bœuf/Merlu au beurre Purée/Légumes printaniers Petit suisse/Yaourt Clafoutis aux griottes/Pêches au sirop/Fruit	Feuilleté au fromage/Salade verte Omelette campagnarde Haricots beurre Fromage/Yaourt Mousse au citron/Fruit
Mercredi 21 Mars	Salade au chèvre chaud/Macédoine/Salade verte Rôti de porc à la provençale Farfalles/Choux fleur Bûchette/Fromage Gâteau vapeur/Litchis/Fruit	Avocat/Maïs-jambon/Salade verte Tarte thon-tomate-moutarde Cœur de blé Fromage/Yaourt Crème dessert vanille-fraise/Fruit
Jeudi 22 Mars	Gaspacho de tomate/Salade lyonnaise/Salade verte Poulet rôti/Faux filet Pommes sautées/Courgettes persillées Brie/Yaourt Coupe ananas kiwi meringuée/Abricot au sirop/Fruit	Jambon persillé/Radis/Salade verte Nugget's Epinards Fromage/Yaourt Fromage blanc à la mangue/Fruit
Vendredi 23 Mars	Gougère/Concombre/Salade verte Steak haché au poivre/Dorade Semoule/Racine de capucine Emmental/Yaourt Tarte poire-amande-caramel beurre salé/Salade de fruits/Fruit	Légende des couleurs :- FRUITS CRUS-LEGUMES CRUS VIANDE-POISSON-ŒUFS /FRUITS CUITS-LEGUMES CUITS FECULENTS-CEREALES-PAIN PRODUITS LAITIERS/PRODUITS SUCRES/CHARCUTERIE OU ENTREE + 15 %MATIERE GRASSE PLUS DE 80 % DES PLATS SERVIS SONT DE FABRICATION MAISON

\*Ce menu est susceptible de changer en fonction des effectifs et des livraisons.

La Gestionnaire

S. KOWANKO

La Provisseure

C. FEYEU

