


















SEMAINE DU 27 AU 31 Mars 2017

Petit déjeuner : chocolat, café, thé, pain, beurre, confiture, pâte à tartiner, miel, céréales, jus d'orange ou de pomme, fromage, oeuf coque, yaourt nature, croissant ou pain au chocolat

| Lundi midi | Mardi midi | Mercredi midi | Jeudi Midi | Vendredi Midi |
|---|--|---|---|--|
| <p>Tomates/concombre Blanquette de volaille  Riz  Fromage Fruit</p> | <p>Champignons en salade  Ou Macédoine Rôti de porc  Lentilles Compote/biscuit</p> | <p>Salade composée  Dos de merlu  sce blanche Petits pois/carottes Pâtisserie</p> | <p>Taboulé/carottes au citron Veau sauté ou grillé   Frites Flan vanille/chocolat Biscuit</p> | <p>Céleri rémoulade/Pamplemousse Paëlla des chefs  Salade Fromage Glace</p> |
| Lundi soir | Mardi soir | Mercredi soir | Jeudi soir | |
| <p>Saucisson/beurre Filet de poisson pané Carottes à la crème  Fromage blanc/coulis de Fruit</p> | <p>Chou aux pommes  Tomates farcies  Riz pilaf  Yaourt aux fruits</p> | <p>Chou fleur mimosa  Croque monsieur  Salade Crème catalane maison </p> | <p>Feuilleté fromage Saucisse grillée  Haricots plats Fromage Salade de fruits</p> | |

Ces menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des approvisionnements.

Légende:  plat fait maison  produit agriculture biologique  produits local  Poisson frais