

Ces menus sont susceptibles de changer selon l'approvisionnement ou contrainte technique. Nous vous informons qu'il n'est pas proposé de plats de substitution excepté pour les enfants souffrant d'allergie ou d'intolérance alimentaire.



# MENU MARS 2019

				VENDREDI 1
				saucisse frites fromage fruit
LUNDI 4	MARDI 5	MERCREDI 6	JEUDI 7	VENDREDI 8
endives à l'emmental sauté de bœuf VBF jardinière de légumes barre bretonne avec crème anglaise	betteraves rouges escalope de dinde gratin de chou-fleur yaourt	poisson frite glace	salade verte tartiflette (pomme de terre) cocktail de fruits	macédoine de légumes poulet riz avec sa sauce fromage fruit
LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
maïs vinaigrette cordon bleu haricots verts sauce crème dessert	pamplemousse rôti de bœuf cuit VBF gratin dauphinois (pomme de terre) fromage blanc	carré de verdure rôti de porc mogettes liégeois	carottes râpées lasagnes fromage compote	œuf mimosa sauté de dinde blé fromage fruit
LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
céleri rémoulade pâtes carbonara yaourt aux fruits	toast à la sardine rôti de dinde petits pois fromage fruit	salade verte/gruyère saucisse purée fromage blanc	tortis au thon steak haché VBF ratatouille maison fruit	paupiette de veau frites sauce mousse au chocolat
LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
maquereau à la tomate poulet haricots sauce fromage gâteau	croque-monsieur goulash jardinière de légumes crème dessert	friand poisson riz fromage fruit	salade verte galette / jambon/ fromage cocktail de fruits	salade coleslaw cannellonis glace



Frais/Fait maison  
 Frais  
 Epicerie  
 Surgelé

