

MENU A

MENU B

SOIR

lundi 16 mars

VILLE	MENU A	MENU B	SOIR
	Oeuf dur mayonnaise Emincé de dinde LR sauce orientale Légumes couscous / semoule BIO Suisse nature + sucre Mousse chocolat	Salade de pâtes BIO vinaigrette aux herbes Crêpe forestière Haricots beurre à l'ail Mimolette BIO Clementines BIO	Potage du jour

mardi 17 mars

	Carottes râpées vinaigrette à l'orange Escalope de porc sauce charcutière Fondue de poireaux/ Riz créole Yaourt BIO à la vanille Flan chocolat	Macédoine de légumes, mayonnaise Cassolette de la mer aux petits légumes Pommes de terre Gouda BIO Compote de pomme	Potage du jour
--	--	---	----------------

mercredi 18 mars

	Haricots verts vinaigrette à l'ail Filet de colin sauce aux crevettes Brocolis persillés Fourme d'Ambert AOP Semoule au lait nappé caramel	Salade de perles, emmental, surimi, mayonnaise Boudin noir aux pommes Ecrasé de pommes de terre / carottes Yaourt BIO nature + sucre Banane BIO	Potage de légumes
--	--	---	-------------------

jeudi 19 mars

	Sardines à l'huile Tranche de gigot d'agneau sauce aux herbes Haricots verts persillés / pommes de terre Emmental BIO Gâteau du chef à la banane	Potage du jour
--	--	----------------

vendredi 20 mars

	Blanc de poireaux vinaigrette Dos de colin MSC sauce à l'oseille Choux de Bruxelles aux amandes / boulgour Fromage blanc aux fruits Orange BIO	Betteraves BIO vinaigrette au persil Galette sarasin garnie au poulet Carottes CE2 persillées Camembert BIO Flan vanille	Potage du jour
--	--	--	----------------

samedi 21 mars

	Friand au fromage Palette de porc à la diable Lentilles / carottes Bleu AOP Mousse citron	Oeuf dur BIO, mayonnaise Filet de merlu MSC sauce romarin Fusili BIO Yaourt nature + sucre Pomme BIO	Potage du jour
--	---	--	----------------

dimanche 22 mars

	Cocktail de crevettes aux agrumes rôti de boeuf sauce piquante Pommes de terre noisette / Carottes persillées Saint nectaire AOP Eclair vanille	Potage façon cultivateur
--	---	--------------------------