

Menus du 19 au 23 mars 2018

Jours	Déjeuner	Dîner
Lundi 19 mars	Entrées variées Steak haché frais Poisson Haricots verts à la provençale Macaronis Fromage ou laitage Desserts variés	Entrées variées Sauté de porc à la hongroise Poisson à la bordelaise Tian de légumes Pommes dauphines Fromage ou laitage Desserts variés
Mardi 20 mars	Entrées variées Poulet basquaise Poisson basquaise Riz Fromage ou laitage Desserts variés	Entrées variées Cuisse de lapin Poisson sauce aux épices Brocolis Coquillettes Fromage ou laitage Desserts variés
Mercredi 21 mars	Entrées variées Kebab Poisson meunière Frites Salade verte Fromage ou laitage Desserts variés	Entrées variées Courgettes farcies Calamars à la provençale Riz Fromage ou laitage Desserts variés
Judi 22 mars	Entrées variées Sauté de bœuf aux poivrons Poisson à la mexicaine Carottes Vichy Purée de pommes de terre Fromage ou laitage Desserts variés	Entrées variées Lasagnes à la viande et aux légumes Lasagnes au poisson et aux légumes Salade verte Fromage ou laitage Desserts variés
Vendredi 23 mars	Entrées variées Escalopes viennoises Poisson à la ciboulette Poêlée de légumes Boullgour Fromage ou laitage Desserts variés	BON WEEK END

Le menu comprend un plat principal (deux formules) accompagné de deux garnitures dont le choix est laissé à l'initiative de chacun. Nous vous invitons toutefois à alterner un légume vert et un féculent de manière à varier et à équilibrer votre alimentation.

Mme GLEYZE

Mme JOLLARD

*Nos menus sont susceptibles de modifications en fonction des arrivages de produits.
Merci de votre compréhension.*