



Prévisions des menus : MARS-AVRIL 2017

(ces informations ne sont données qu'à titre indicatif, des modifications pouvant intervenir)



	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
Entrée	Potage	Cake aux chorizos	Salade landaise	Mousse de foie	Velouté de tomates	Macedoine au thon	Œufs mimosas	Salade paysanne
Plat	Rôti de bœuf	Poulet aux épices	Cordon bleu	Saumon sauce blanche	Nems au poulet	Quiche lorraine	Hachi-parmentier	Cabillaud au beurre d'orange
Légumes	Haricots verts	Choux-fleurs	Petits-pois carottes	Pommes vapeur	Riz cantonais	Salade verte	Salade verte	Carottes Vichy
Fromage		Fromage				Fromage		
Dessert	Fromage blanc	Fruits	Semoule à la vanille	Glaces	Choux à la crème	Fruits	Mousse chocolat	Riz au lait
	Lundi 03	Mardi 04	Jeudi 06	Vendredi 07	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
Entrée	Salade de tomates	Carottes rapées	Concombres à la crème	Radis	Beurre de sardines	Friand fromage	Maquereaux moutarde	Taboulé
Plat	Rôti de porc	Nuggets de poulet	Jambon fumé	Couscous	Spaghettis bolognaise	Omelette aux lardons	Kébab à l'oriental	Filet de merlu meunière
Légumes	Lentilles vertes	Haricots beurre	Mogettes		Salade verte	Salade verte	Purée	Epinards crème
Fromage			Fromage		Fromage	Fromage		
Dessert	Liégeois	Yaourt nature sucré	Salade de fruits	Eclairs	Compote de pommes	Fruits	Œufs au lait	Pondant chocolat crème anglaise

*TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE FRANCAISE

* 20% des produits consommés sont issus de l'agriculture biologique

* La majorité des produits consommés sont issus des circuits courts