



Semaine n°10 : du 4 au 8 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTRÉE	Taboulé	Salade verte	 <p>A MARDI-GRAS c'est carnaval, n'oublie pas ton déguisement !</p>	Salade riz, tomate, concombre	Macédoine de légumes mayonnaise
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Cordon bleu de volaille	Parmentier de bœuf au potiron <i>(Parmentier de poisson au potiron)</i>		Rôti de porc au jus <i>(Omelette)</i>	Filet de colin sauce bretonne
	Chou-fleur béchamel			Mitonnée de légumes B	Boulgour
PRODUIT LAITIER	Coulommiers	Camembert		Fondu président	Yaourt aromatisé
DESSERT	B Pomme B	Beignet de Mardi Gras 		Flan nappé caramel	Banane



TOUT SAVOIR SUR
NOS RECETTES

Salade arlequin : p. de terre, poivron,
maïs / Salade vendéenne : chou blanc,
raisin sec / Salade italienne : pâtes,
poivron, tomates



UNE ALIMENTATION Saine & Naturelle
AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES



L Circuits courts/ Produits locaux


M maison

B bio

A Alternatif



Semaine n°11 : du 11 au 15 Mars 2019

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	Saint Patrick - Irlande	VENDREDI
ENTRÉE	Saucisson à l'ail / Crêpe au fromage	Salade de riz, tomate, concombre		<i>Duo de choux vinaigrette</i>	Haricots verts vinaigrette
PLAT & ACCOMPAGNEMENT	Omelette	Colin meunière citron		<i>Ragoût de bœuf à l'irlandaise</i>	Coquillettes façon carbonara (Coquillettes au poisson)
	Petits pois au jus	Epinards béchamel		B <i>Carottes</i>	
PRODUIT LAITIER	Bûchette mi-chèvre	B Saint Paulin		<i>Cheddar</i>	Brie
DESSERT	Kiwi	Orange	<i>Moelleux au citron</i>	Mousse au chocolat	



TOUT SAVOIR SUR NOS RECETTES

Menu validé
en commission menu

L Circuits courts/ Produits locaux

M maison

B bio

A Alternatif



Ansamble

UNE ALIMENTATION SAIN & NATURELLE

AU PLUS PRÈS DES TERRITOIRES