

# Menus du 25 au 31 mars

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Charcuterie	Potage	Potage	Potage	Chou-fleur en salade
	<b>PLAT</b>	Boulettes d'agneau Semoule forestière	Paupiettes de veau Choux de Bruxelles à la crème	Roti de porc Gnocchi	Escalopes de poulet chasseur Frites	Lasagnes au saumon Salade verte	Saucisse de Toulouse Haricots blancs au jus	Gigot d'agneau Pomme rosti Tomates provençales
	<b>DESSERT</b>	Fruits de saison Chèvre	Fruits de saison Cantal	Fruits de saison Mimolette	Babybel Pâtisserie	Fruits de saison Camembert	Fruits de saison Comté	Tomme blanche Nid de paques
<u>DINER</u>	<b>ENTRÉE</b>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<b>PLAT</b>	Merlan à l'algérienne Courgettes provençales	Œuf au plat Macaroni au gratin	Farci maison Salsifis campagnards	Pavé du fromager Aubergines en piperade	Tarte aux champignons Endives du mendiant	Fricassée de foie de volaille Petits pois carottes	Croissant au jambon Poêlée campagnarde
	<b>DESSERT</b>	Yaourt au fruit	Fromage blanc	Crème caramel	Crème café	Semoule au lait	Fromage blanc fruité	Crème dessert caramel

Pommes de terre, échalotes, ail, oignons, poireaux, carottes, salades, sont issus de la production locale \*viande françaises ou UE