

# Menus du 18 au 24 mars

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Salade de betteraves	Soupe verte	Velouté de légumes	Potage campagnard	Museau de bœuf
	<i>PLAT</i>	Blanquette de veau Pomme vapeur	Agneau à l'orientale Semoule à couscous	Langue de bœuf charcutière Frites	Guinnes pie Petits pois	Fruits de mer à la nage Penne	Garbure	Cuisse de pintade Pommes duchesses Haricots verts
	<i>DESSERT</i>	Bleu Fruit	Brie Fruit	Fruits de saison Emmental	Morbier Irish coffee cake	Fruits de saison Saint nectaire	Fruit du jour Tomme grise	Mini roitelet Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage cultivateur	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Poisson pané Légumes à la chinoise	Omelette au fromage Haricots plats fermière	Haut de cuisse de poulet Brocolis persillés	Hachis parmentier	Endives à la flamande Salade composée	Ravioli au chorizo Salade verte	Rougail saucisse
	<i>DESSERT</i>	Yaourt nature sucré	Mousse au chocolat	Yaourt au fruit	Petit Suisse	Mamette à la poire	Crème pralinée	Fromage blanc

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