

Menus du 4 au 10 mars

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI	DIMANCHE
<u>DEJEUNER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Betteraves en salade	Potage	Potage	Potage	Carottes râpées
	<i>PLAT</i>	Tajine d'agneau Cœur de blé de Louisiane	Penne à la bolognaise Salade verte	Paupiettes veau Frites	Moussa de bœuf Salade verte	Saumonette sauce aux aromates Riz aux champignons	Boudin Purée	Pintade au four Pommes dauphines Haricots verts persillés
	<i>DESSERT</i>	Fruits de saison Bleu	Fruits de saison Brie	Fruits de saison Emmental	Gouda Pâtisserie	Fruits de saison Morbier	Fruit du jour Saint-Nectaire	Roquefort Pâtisserie
<u>DINER</u>	<i>ENTRÉE</i>	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	<i>PLAT</i>	Tarte à la Reine Haricots beurre champêtre	Haut de cuisse de poulet Brocolis	Jambon grillé Coquillettes	Quiche lorraine Poêlée méridionale	Tomates farcies Endives vinaigrette	Cordon bleu de dindonneau Blettes fermières	Fromage de tête Lentilles en salade
	<i>DESSERT</i>	Fromage blanc	Crème vanille	Yaourt au fruit	Pudding	Crème au caramel	Fromage blanc au fruit	Semoule au lait

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