



Menus du 9 au 13 mars 2020


LE JOUR DU  **Végé**

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Potage de tomate	Trio de crudités vinaigrette (carottes orange et jaunes, navets)	Chiffonnade de salade et brunoise	Roulade de volaille et comichons <i>Rillettes à la sardine</i>	Salade verte cœur de palmier
Colin pané et citron	Sauté de bœuf sauce bédouin (épices abricots, pruneaux, raisins) Nuggets de blé 	Emincé de poulet à l'ancienne <i>Galette italienne</i>	Penne BIO linguine fruttimare	Omelette
Courgettes aux herbes Riz BIO au curcuma	Boulgour BIO Légumes couscous façon tajine	Lentilles BIO/LOCALES		Purée de carottes
Petit moulé nature	Yaourt nature et sucre	Edam	Brie	Fromage frais aux fruits
Fruits de saison	Compote de pommes	Crème mousseline macaron	Fruits de saison	Gâteau de Savoie au citron

Produit local 

Produit BIO 

Plat végétarien 

Cuisiné par le chef 

Fromage à la coupe 