









## Menu de la semaine du 11 au 15 mars 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	 Salade verte aux dés de mimolette	Salade de lentilles aux oignons rouges BIO	 Endives BIO aux noix	Potage Dubarry	Terrine de mousse de canard
<u>Plat</u>	Aiguillettes de volaille sauce moutarde Haricots plats Pommes sautées 	Omelette au fromage Salade  Potatoes	Petit salé aux lentilles (lentilles cuisinées)	Boulettes de veau sauce aux champignons Coquillettes BIO	Gratin de colin d'Alaska sauce armoricaine  Fondue de poireaux et pommes de terres aux oignons rouges BIO 
<u>Fromage</u>	Tomme blanche	Emmental	Camembert	Coulommiers	Saint Nectaire AOC
<u>Dessert</u>	Coupe de fromage blanc kiwi BIO	Salade d'agrumes au caramel	Liégeois vanille	Crumble de fruits	Muffin



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français