











## Menu de la semaine du 12 mars au 16 mars 2018

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Salade batavia aux dès de jambon 	Taboulé aux légumes	Potage de légumes BIO	Radis à la croque-au-sel 	Pâté de foie et cornichons
<u>Plat</u>	Sauté de dinde Agenaise  Haricots verts BIO Polenta	Emincé de porc sauce estragon  Carottes rondelles BIO Papillons au Fromage	Omelette aux herbes Salade d'accompagnement Frites	Sauté de bœuf au jus  champignons pommes de terre	Paella de poisson  Petits pois BIO Riz créole
<u>Fromage</u>	Mimolette	Coulommiers	Tomme blanche	Yaourt nature sucré BIO	Fromage chanteneige nature (Indiv)
<u>Dessert</u>	Crème dessert panache	Fruits frais	Dessert poires 	Gaufre chocolat	Orange 



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc et bœuf français