









## Menu de la semaine du 18 au 22 mars 2019

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
<u>Entrée</u>	Cœurs de palmier au maïs 	Surimi mayonnaise	Salade de blé au jambon dont maïs BIO	<b>MENU ORIENTAL</b> Carottes râpées au miel	Potage de légumes
<u>Plat</u>	Rôti de bœuf sauce échalotes  Haricots beurre au dés de tomates Pommes sautées	Chipolatas Petits pois BIO carottes Purée de pommes de terre	Escalope de poulet sauce paprika Choux de Bruxelles à la crème  Frites	Merguez  Légumes couscous Semoule BIO	Lasagnes de saumon aux petits légumes 
<u>Fromage</u>	Comté	Fromage frais carré président	Petit suisse nature	Fromage frais carré frais	Yaourt nature sucré
<u>Dessert</u>	Yaourt velouté aux fruits mixés	Mousse chocolat	Dessert de pommes et bananes (compote)	smoothie de fruits à la menthe	Pommes golden BIO 



Produit de saison



Fait maison



Pêche responsable



Produits et recettes locales



Veau, porc, poulet et bœuf français