

Semaine du 20 au 24 mars 2017

LUNDI

MARDI

JEUDI

VENDREDI



Hors d'oeuvre



Le Plat



La Garniture

Le Produit laitier

Le Dessert

Carottes râpées

Cervelas

Potage aux légumes

Salade du chef

*Œufs durs mayonnaise*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

Roti de dinde à l'emmental

Paupiette de veau, sauce tomate

Hachis Parmentier (plat complet)

Beignets de calamars, Ketchup

*Crêpe au fromage*

*Paupiette de poisson, sauce tomate*

*Parmentier de poisson*

Jeune carottes persillées

Duo de choux (brocolis, choux fleurs)

Frites au four

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

\*\*\*

Edam

Cœur de Neufchatel

Yaourt aromatisé

Yaourt sucré

Compote pomme, framboise

Banane

Génoise Tropicienne

Kiwi



LE CHEF ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT  
BON APPETIT

PRODUITS DE SAISON

\*Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

  
Cuisine évolutive  
PRÉPARATION ET LIVRAISON DE REPAS

Ce menu pourra être modifié exceptionnellement en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.