

Semaine du 6 au 10 mars 2017

LUNDI - Colette

TERRINE DE POISSON SAUCE VERTE

NUGGETS DE VOLAILLE

ROTI DE BŒUF SAUCE CHORON

BRUNOISE DE LEGUMES ET PATES

FROMAGE

POIRE AU COULIS DE CAMEL

MARDI - Félicité

CONCOMBRE A LA CIBOULETTE

JAMBON BLANC

PARMENTIER DE POISSON

PUREE DE POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE

FROMAGE

YAOURT AUX FRUITS

JEUDI - Françoise

FRIAND AU FROMAGE

VEAU MARENGO

COUSCOUS

LEGUMES COUSCOUS ET SEMOULE

FROMAGE

FRUIT DE SAISON

VENDREDI - Vivien

CREME DE CHOU FLEUR

PECHE DU JOUR

OMELETTE PROVENCEALE

HARICOTS VERTS ET RIZ

FROMAGE

ECLAIR AU CHOCOLAT

MENUS EQUILIBRES CONSEILLES PAR LE SERVICE NUTRITION

menus établis sous réserve d'approvisionnement

Bon appétit

NOS PLATS SONT SUSCEPTIBLES DE CONTENIR DES SUBSTANCES OU DERIVES POUVANT ENTRAINER DES ALLERGIES OU INTOLERANCES. POUR TOUTE INFORMATION, MERCI DE VOUS RAPPROCHER DU GERANT.