




Menu de la semaine 10 du 5 au 9 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Sardine à l'huile	Cœur de palmier vt	Endive et noix F 	Chou rouge et pomme bio rapée vgt F 	Bouillon vermicelle et crouton M
Plat principal Sans porc	Quenelle sauce champignon 	Parmentier de poisson et légume M 	Omelette fromage M 	Saucisse de toulouse F Saucisse de volaille F	Garniture paëlla F M 
Accompagnement	Jardinière de légume		Coquille bio et rapée 	Lentilles au jus	Riz BIO paëlla 
Produit laitier	Yaourt nature + sucre	Saint Moret	Emmental	Brie (à couper)	Cantal (à couper)
Dessert	Poire sirop	Fruit bio 	Crème dessert praliné	Gâteau Choolat M	Fruit L 



Toutes nos viandes sont d'origine française



B=Bio



M=Maison



L=Local

Menus susceptibles de modifications pour cause de problème d'approvisionnement.
Nos préparations sont susceptibles de contenir des substances pouvant entraîner des allergies ou intolérances.

