



Menu de la semaine 11 du 12 au 16 mars 2018

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Méli mélo de carotte bio et céleri vgt F  	Tomate entière F	Soupe de carotte bio /pdt  	Pâté de campagne et (a compoté d'oignon  Terrine de légume	Endive vgt bio aux noix F  
Plat principal Sans porc	Cordon bleu	Sauté d'agneau  M	Filet de lieu sauce brunoise 	Haut de cuisse de poulet sauce aigre douce LR	Steak haché de bœuf au jus
Accompagnement	Gratin épinard pdt M 	Haricot vert persillés S	Boulgour	Riz BIO madras (abricot et raisin sec) M 	Carotte fondante F M 
Produit laitier	Kiri	Saint nectaire	Faiselle + sucre	Buchette de chèvre + coupelle de miel	Vache qui rit
Dessert	Mousse chocolat au lait	Compote poire	Fruit	Fruit L 	Flan patisier



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.

