








Menu du 18 MARS au 24 MARS 2019



attention selon les approvisionnements les menus peuvent varier

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	SAMEDI
entrée	Crevettes roses	Quiche lorraine	Potage	Concombre vinaigrette	Carottes râpées	Céleri rémoulade
plat	Saucisse fumée  Lentilles 	Escalope de Volaille aux champignons Petits pois Carottes	Filet de colin aux poivrons Riz trois saveurs 	Pâtes  à la carbonara Gruyère râpé	Truite aux amandes Pommes vapeur	Carbonade à la flamande  Choux de Bruxelles Pomme vapeur
fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage	Plateau de fromage
dessert	Fruit de saison	Mousse au chocolat Biscuit	Fruit de saison	Compote de Pommes Biscuit	Pâtisserie	Fruit de saison