

MENU DU 20 MARS AU 24 MARS 2017

	<i>LUNDI 20</i>	<i>MARDI 21</i>	<i>MERCREDI 22</i>	<i>JEUDI 23</i>	<i>VENDREDI 24</i>
ENTREES	Salade piémontaise Taboulé au poulet Salade de pâtes tricolore Féta saumon	Céleri rémoulade Avocat au thon Salade verte chèvre noix	pamplemousse Champignons à la grecque Terrine de légumes	Pamplemousse Concombre fromage blanc menthe choux blanc aux lardons curry	Bouchée à la reine façon kebab
VIANDES POISSONS	Jambon grill	Goulash Steak	Hachis parmentier bœuf	Blanquette de poisson	Poulet basquaise Cuisse de poule au pot
LEGUMES	Gratin de brocoli	Haricots plats Choux de bruxelles	-	Riz pilaf	Julienne de légumes maison
FROMAGE DESSERT	Brie Vache qui rit Œuf au lait Glace vanille, Chocolat, fraise	Emmental Morbier Coupe gourmande à la poire Banane	Chanteneige Yaourt nature lait entier Ananas	Petit Suisse aux fruits Yaourt vanille lait entier Compote de pommes allégée Pomme	Fromage frais saveur vanille Yaourt aromatisé Ananas Pomme

LA GESTIONNAIRE,

C. LEROY

LE PRINCIPAL,

T. SURAULT