

MENUS

SOUS RESERVE DE MODIFICATION

JOUR	MIDI	SOIR
LUNDI 9 MARS	Potage salade duo Sauté de bœuf Haricots beurre Fruits de saison	Potage Andouillette Purée laitage semoule tapioca Yaourt
MARDI 10 MARS	Potage Salade de pois cassé saumon Sauté de dinde Frites Fruits de saison	Potage Tarte à l'oignon Salade verte Laitage semoule Salade de fruits
MERCREDI 11 MARS	Crème Normande Salade vendéenne Sauté de Sanglier Côte de blettes Mousse parfumée	Potage Clafoutis Salade verte Laitage semoule Yaourt
JEUDI 12 MARS	Potage Kig ar farz Fruits de saison	Potage Poêlée de boulghour lentilles et œufs laitage polenta Yaourt
VENDREDI 13 MARS	Potage Carottes rapées vinaigrette Poissons du jour Riz pilaf Yaourt	Potage Escalope de poulet Gratin de poireaux laitage polenta compote
SAMEDI 14 MARS	Potage Garbure Fruits de saison	Potage Crêpe jambon fromage maison Salade verte laitage semoule tapioca gâteau de semoule
DIMANCHE 15 MARS	Potage coquille de fruit de mer Rôti de veau Pommes de terre nouvelles Salade verte pâtisserie maison	Potage Assiette anglaise Chips Laitage semoule Yaourt

Viandes fraîches d'origine française sauf agneau origine UE, légumes d'origines locales et issus de l'agriculture biologique