

Semaine du 27 au 31 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Chou Chinois* au jambon et à l'emmental : salade croquante	Salade de riz au thon	Céleri* aux pommes	Potage	Taboulé
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Pâtes à la Bolognaise</i> Salade verte*	<i>Pilons de poulet sauce Tex Mex</i> <i>Petits pois</i>	<i>Jambalaya</i> <i>Riz</i>	<i>Sauté de porc au miel</i> <i>Haricots blancs</i>	<i>Filet de poisson Meunière</i> <i>Purée Crécy</i>
	Petits suisses	Fruit frais*	Fromage	Fruit frais*	Fruit frais*
DESSERT	Fruit frais*	Ile Flottante	Fruit frais*	Entremets au chocolat	Muffin aux pépites

Semaine du 03 au 07 avril 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Feuilleté au fromage	Carottes* râpées vinaigrette	Endives*, jambon et œuf	Betteraves vinaigrette	Concombre Bulgare
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de volaille aux champignons</i> <i>Haricots panachés</i>	<i>Hachis Parmentier</i> Salade verte*	<i>Rôti de veau Forestier</i> <i>Bâtonnière de légumes</i>	<i>Couscous</i> <i>Légumes du couscous/semoule</i>	<i>Poisson aux petits légumes</i> <i>Epinards à la crème/pommes de terre vapeur</i>
	Yaourt sucré	Fruit frais*	Fruit frais*	Fromage	Fruit frais*
DESSERT	Fruit frais*	Fromage blanc aux Spéculoos	Riz au lait	Fruit frais*	Roulé à la confiture

Produit de saison
Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

Produits locaux :
* La dinde : Ferme de la Brégonnerie - Nort sur Erde

Produit Bio

