



MENU DU LUNDI 2 AU 6 MARS 2020

	LUNDI	MARDI	JEUDI	 VENDREDI
 ENTREES	Taboulé oriental au thon Salade de riz niçois aux légumes Salade mêlée aux lardons	Salade choux frisés au jambon et au comté Betteraves à la moutarde Salae coleslaw	Salade périgourdine Avocat mayonnaise surimi Céleri rémoulade	Sardines Salade de pomme de terre montbéliarde Filet de maquereau Museau de bœuf lyonnais
 VIANDE/POISSON	Côte de porc échine sauce texane Jambon braisé à la moutarde Dos de dolin	Filet de poisson armoricaine Napolitaine aux lentilles Blanquette de poisson aux légumes	Paleron braisé aux légumes Sauté de bœuf strogonof Filet de poisson	Médailon de filet de poulet catalane Sauté de canard à l'orange Dos de colin sauce estragon
 LEGUMES/FECULENTS	Carottes à la crème Epinards à l'indienne	Pâtes semi-complètes bio Poêlée ratatouille	Gratin dauphinois Choux vert à la crème	Beignets de brocolis Poêlée printanière
 FROMAGE/YAOURT	Crème dessert Assortiment de fromage	Assortiment de yaourts Plateau de fromage	Entremet vanille ou chocolat Assortiment de fromage	Produit laitier Assortiment de fromage
 DESSERT	Fruit	Pâtisserie Fruit	Fruit	Compote de pommes Fruit

La Principale

Mme LESMANN

La Gestionnaire

Mme QUEMERE BLOUINEAU

