

Menu du 11 au 15 mars 2019



<i>Lundi</i> <i>11</i> <i>mars</i>	Betterave vinaigrette, chou blanc surimi, carottes râpées, Emincé de dinde locale au curry, cœur de merlu sauce au citron, Coquillettes bio , brocolis, Yaourt nature bio local , Yaourt aromatisé bio , yaourt aux fruits bio , fruits.
<i>Mardi</i> <i>12</i> <i>mars</i>	Salade piémontaise, salade boléro, salade Marco Polo, Filet de saumon sauce aurore, Petits pois à la française, fondue d'endives, Fromage, Riz au lait, gâteau de semoule, fruits,
<i>Mercredi</i> <i>13</i> <i>mars</i>	Crudités, Bolognaise végétale, Yaourt nature bio local , Crème dessert, fruit.
<i>Jeudi</i> <i>14</i> <i>mars</i>	Endives sauce chèvre, taboulé de boulghour, salade coleslaw, Côte de porc de la trappe local sauce charcutière, poisson du jour local , Haricots coco, choux romanesco gratinés, Yaourt nature bio local , Flan pâtissier, far breton, clafoutis aux cerises, fruit.
<i>Vendredi</i> <i>15</i> <i>mars</i>	Sardine à l'huile, maquereau moutarde, salade de chou-fleur, Steak haché, faux filet, poisson du jour local , Frites, pois cassés, Fromage, Compote de pommes ou pommes cassis, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

