

Menu du 18 au 22 mars 2019



<i>Lundi</i> <i>18</i> <i>mars</i>	Carottes râpées, céleri rémoulade, salade d'endives au surimi, Beignet de poisson, filet de colin sauce aux câpres, Haricots verts, choux de Bruxelles, Yaourt nature bio local , Fondant au chocolat bio , lait de vache vanille bio , fruits.
<i>Mardi</i> <i>19</i> <i>mars</i>	Salade de gésiers, salade césar, salade d'avocats au surimi, Cuisse de poule confite, poisson du jour, Gnocchis, brunoise au curry Fromage, Fromage blanc aux fruits rouges ou à la mangue, fruits,
<i>Mercredi</i> <i>20</i> <i>mars</i>	Crudités, Pépites de poulet, tortis, Yaourt nature bio local , Yaourt aromatisé, fruit.
<i>Jeudi</i> <i>21</i> <i>mars</i>	Salade club, œuf mimosa, macédoine au thon, Rôti de porc fumé local , poisson du jour, Lentilles vertes, gratin de chou-fleur, Yaourt nature bio local , Barre glacée mars, mars caramel au beurre salé ou twix, fruit.
<i>Vendredi</i> <i>22</i> <i>mars</i>	Chou blanc aux noix, salade celtique, salade au chorizo, Spaghettis bolognaise ou au saumon, Epinards, Fromage, Yaourt à boire saveur framboise, abricot, vanille ou fraise, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

R. FRATISSIER

