

Menu du 9 au 13 mars 2020



<i>Lundi</i> 9 <i>mars</i>	Chou rouge aux pommes et raisins secs, mûlée de soja et poire, Salade strasbourgeoise, Bœuf mode, poisson du jour, Carottes sautées, céréales gourmandes, Yaourt nature bio local , ananas rôti à la vanille, banane chocolat, fruit.
<i>Mardi</i> 10 <i>mars</i>	Carottes râpées aux câpres, salade craquante, légumière, Noix de cœur de longe, poisson du jour, Flageolets, poêlée de navets, Fromage, Panna cotta maison aux différents parfums, fruit.
<i>Mercredi</i> 11 <i>mars</i>	Crudités, Steak de porc à la diable, frites, Yaourt, fruit.
<i>Jeudi</i> 12 <i>mars</i>	Quiche Lorraine, quiche aux légumes, feuilleté au fromage, Blanquette de poisson, œufs florentine, poisson du jour, Spaghettis, épinards au beurre, Yaourt nature bio local , mousse au chocolat, fruit.
<i>Vendredi</i> 13 <i>mars</i>	Champignons à la grecque, saucisson sec, saucisson fumé, Rôti de dinde à la moutarde, poisson du jour, Blé à la tomate, chou-fleur vapeur, Fromage, Pêche au confit de figues au romarin, yaourt aromatisé, fruit.

L'infirmière,

C. LEBLANC

La gestionnaire,

I. AUNEAU

L'ordonnateur,

I. DANDINE

