

Menu



du 18 au 22 mars 2019

Nous vous proposons un nouveau menu de la semaine

	Lundi 18	Mardi 19	Mercredi 20	Jeudi 21	Vendredi 22
DÉJEUNER					
Entrée	Concombre au fromage blanc	Salade strasbourgeoise	Asperge à la crème	Charcuterie	Taboulé breton au fromage
Plat	Blanquette de dinde	Steak haché	Escalope de porc	Poisson pané	Boulettes à la bolognaise
Accompagnement	Riz	Choux fleur au gratin	Haricots blancs	Céréales méditerranéennes	Pâtes
Produit laitier	Brie	Yaourt mixé	Bûche du pilât	Yaourt nature	Conté
Dessert	Fruit de saison	Pêche façon melba	Riz au lait	Cocktail de fruits maison	Crème brûlée
Petit Déjeuner		Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit	Fruit -chocolat Pain - jus de fruit
Collation sportive	Pain d'épices Fruits secs	Pain d'épices Fruits secs	Pain d'épices Fruits secs	Pain d'épices Fruits secs	
DÎNER					
Entrée	Duo de saucissons	Tomates/maïs	Soupe de poissons	Friand au fromage	
Plat	Crumble de poisson	Rougail saucisse	Bœuf bourguignon	Doonuts de poulet	
Accompagnement	Flan de légumes	Riz	Pommes de terre	Carottes Vichy	
Produit laitier	Yaourt aux fruits BIO	Camembert	Yaourt mixé	Babybel	
Dessert	Panna cotta coulis fruits rouges	Glace	Compote meringuée	Brownie maison	

Toutes nos viandes bovines sont garanties "CE". Le bon de traçabilité peut être consulté sur simple demande auprès du personnel de restauration.

La Gestionnaire,
M. EVEN

Le Principal,
C.LECOLIER