



Menus du 06 au 10 Mars 2017

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
Lundi 06	Lait Café Chocolat	Friand viande ou fromage Sauté de porc au curry Jardinière de légumes Faisselle ou fromage blanc Fruits	Radis et son beurre Steak haché et spaghetti Salade verte Fromage Œufs au lait maison
Mardi 07	 Jus de fruits	Cuidités en folie / potage Gigot d'agneau au miel et thym Haricots blancs Fromage Compote de fruits au choix	Rillettes de poisson (maison) Escalope de dinde sauce moutarde à l'ancienne Haricots beurre persillés Far breton
Mercredi 08 ORAL DE STAGE 3ÈME	Pain Beurre Confiture	Bruschetta aux légumes frais Cuisse de poulet Gratin de courgettes Liégeois au choix Fruits frais	Concombre à la crème de tartare Filet de poisson meunière Purée Fromage Poire au chocolat
Jeudi 09	 Compote Miel	Farandole de crudités Dessus de palette au beurre d'échalotes Frites Fromage Glace	Salade de maïs Jambon braisé Semoule et légumes mélangés Yaourt aromatisé Fruits frais
Vendredi 10	Céréales Yaourt 	Œuf dur mayonnaise Poisson du marché Ratatouille Petits suisses Donut's ou Beignet aux fruits	
La Gestionnaire Monique BOUTINEAU			Le Principal Rémy PLUYAUT