



# Menus du 11 au 15 Mars 2019

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
<b>Lundi 11</b>	Lait Café Chocolat 	Salade de pommes de terre aux lardons ou au fromage Escalope de veau aux olives Haricots beurre Fromage Cocktail de fruits	Terrine de poisson Cuisse de pintade Sauce maison Riz Fromage Fruits frais
<b>Mardi 12</b>	Jus de fruits Pain Beurre Confiture 	Méli-mélo de crudités Steak Potatoes et ketchup Yaourt aromatisé Fruits frais	Salade de blé à la tomate Filet de colin Poêlée méridionale Fromage Poire au chocolat
<b>Mercredi 13</b>	Compote Miel Céréales Yaourt 	Chou-fleur vinaigrette Omelette au jambon de dinde ou au fromage Coquillettes Fromage Crème catalane	Riz aux légumes croquants Tomates farcies Salade Yaourt aux fruits Fruits frais
<b>Jeudi 14</b>		Feuilleté au fromage Petit salé Lentilles Fromage blanc Fruits frais	Macédoine de légumes à la mayonnaise Brochette de bœuf maison Pommes de terre sautées Fromage Ile flottante
<b>Vendredi 15</b>		Farandole de crudités ou potage Filet de merlu blanc meunière Ratatouille Fromage Semoule au lait	 <p>FRUITS ET LÉGUMES DE MARS</p> <p>FRUITS: ANANAS, AVOCAT, BANANE, CÉRIS, FRUIT DE LA PASSION, KIKI, MANGUE, ORANGES, RAIPÊMEUSE, PAPAYE, POIRE, POMME</p> <p>LÉGUMES: ASPERGE, BROCCOLI, BÉBÉ, CAROTTE, CELERI, ENCHOUILLON, ENDIVE, ÉPINARDS, FENUGREC, HARICOT, OIGNON, POIREAU, POMME DE TERRE, SALISIS</p>
<b>La Gestionnaire Monique BOUTINEAU</b>			<b>Le Principal Rémy PLUYAUT</b>