



Menus du 19 au 23 Mars 2018

	Petit déjeuner	Déjeuner	Dîner
<p>Lundi 19</p>	<p>Lait Café Chocolat</p>	<p>Farandole de cuidités Steak haché ou dessus de palette sauce poivre vert Coquillettes Brie ou cantafrais Cocktail de fruits au sirop</p>	<p>Salade de riz Escalope de porc Carottes vapeur Entremet caramel Fruits frais</p>
<p>Mardi 20</p> <p>Vive le printemps!)</p> 	<p>Bon petit déjeuner</p>  <p>Jus de fruits</p>	<p>Crudités au choix Cuisse de canard Haricots blancs Flan nappé vanille Fruits de saison</p>	<p>Concombre à la crème d'aneth Poisson en sauce Pommes sautées Comté Fruits frais</p>
<p>Mercredi 21</p>	<p>Pain Beurre Confiture</p> 	<p>Salade strasbourgeoise Omelette Ratatouille Mimolette Fruits frais</p>	<p>Salade de pâtes Pilon de poulet sauce moutarde Poêlée de légumes Saint Môret Riz au lait</p>
<p>Jeudi 22</p>	<p>Compote Miel Céréales Yaourt</p>	<p>Salade de gésiers Brandade de morue maison Salade verte Yaourt nature Galette charentaise</p>	<p>Avocat vinaigrette Pizza maison Fromage de chèvre Compote de fruits</p>
<p>Vendredi 23</p>		<p>Assortiment de crudités Emincé de dinde Sauce aigre-douce Blé Edam ou gouda Glace</p>	<p><i>Nuit de samedi à dimanche : passage à l'heure d'été</i></p>