

Menus de Mars Avril Mai 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENREDI
Du 27 au 31 mars 2017	Buffet de crudités Paëlla riz poulet Morbier / Chèvre Compote de fruits	Buffet de crudités Emincé de bœuf Duo de haricots Brie / Cantal Pâtisserie	Délice du charcutier Poisson selon arrivage Riz pilaf Yaourt Corbeille de fruits	Piémontaise ou pépinettes Sauté de porc Carottes Vichy Gruyère / Gouda Corbeille de fruits
Du 03 au 07 avril 2017	Buffet de crudités Noix de joue e porc Frites Mimolette / Saint Nectaire Corbeille de fruits	Salade de lentilles ou Taboulé Poisson selon arrivage Epinards à la crème Comté / Morbier Liégeois / Mousse	Buffet de crudités Sauté de dinde Poêlée de légumes Camembert Pain perdu / Fromager	Buffet de crudités Chipolatas/Boudin/Merguez Trio de céréales Petits Suisses / Oreillons de fruits
Du 10 au 14 avril 2017	Buffet de crudités Petits pois Sauté de veau Fromage blanc Cornuelle	Buffet de crudités Grillade de porc Coquillettes Brie / Cantal Compote	Salade Strasbourgeoise ou Pépinettes Steak hâché Ratatouille Chèvre / Saint Paulin Corbeille de fruits	Buffet de crudités Poisson selon arrivage Blé à la tomate Emmental / Tomme Riz au chocolat ou Semoule maison
Du 01 au 05 mai 2017	FERIE	Salade niçoise ou Taboulé Poulet Salsifis Camembert / Gouda Corbeille de fruits	Filets de maquereaux ou sardines Rôti de bœuf Pommes sarladaises Yaourt Cocktail de fruits	Buffet de crudités Omelette ou œufs au plat Gratin de courgettes Saint Nectaire / Comté Pâtisserie
Du 08 au 12 mai 2017	FERIE	Délice du charcutier Escalope de dinde Trio de céréales Fromage blanc Corbeille de fruits	Buffet de crudités Noix de joue de porc Pommes de terre vapeur Bleu / Tomme Crème caramel ou Ile flottante	Piémontaise ou salade de lentilles Poisson selon arrivage Légumes de saison Camembert Corbeille de fruits

Le Gestionnaire,
P. ROYER

Le Principal,
M. SOUS