



MENU

DU

16 MARS 2020 AU 20 MARS 2020



	DEJEUNER	MENU ALTERNATIF	DINER
LUNDI	Crêpes / Flammenküche Cordon bleu / escalope à la crème Poêlée forestière / carottes Salade* Fromage blanc Corbeille de fruits*		Salade* niçoise Quiche lorraine Salade* Yaourt Compote et crumble
MARDI	Céleri* rémoulade / céleri* branche / carottes* / coleslaw* Foie aux oignons / boudin noir ou boudin blanc Purée Salade* Plateau de fromages Crème dessert	Même entrée* Pomme de terre farcie aux légumes et fromage frais Salade* Plateau de fromages Crème dessert	Croque-monsieur Poisson gratiné Epinard Salade* Plateau de fromages Corbeille de fruits*
MERCREDI	Salade Américaine / salade Francfort Œufs cocotte / œufs au plat Julienne de légumes / ratatouille Salade* Panna cotta Caramel beurre salé		Concombres à la crème Côte de porc fermier Flageolets Salade* Plateau de fromages clafoutis
JEUDI	Assortiment de charcuterie Choucroute de la mer Salade* Plateau de fromages Corbeille de fruits*		Coquillettes au thon Sauté de bœuf provençal VBF race viande Haricots vert Salade* Plateau de fromages Corbeille de fruits*
VEDREDI	Salade de fèves / asperges et crème de comté Salade d'endive et betterave Escalope de porc au romarin Agneau à la crème d'ail Petits pois printanier Brunoise provençale Salade* Plateau de fromages Tarte rhubarbe ou tarte poire Bourdaloue	MENU PRINTEMPS	<u>LEXIQUE</u> :* produits de saison produits labellisés et fait maison produits bio ou locaux

La restauration se réserve le droit de modifier à tout moment la composition des menus en fonction de l'approvisionnement