



Menu du 25 février au 3 mars 2019

Validation diététicienne

<i>MIDI</i>	<i>JOUR</i>	<i>SOIR</i>
Potage ou Salade Coleslaw Jambon sauce madère Pâtes Fromage Fruit de saison	LUNDI 25 <i>Saint Roméo</i>	Potage Filet de poisson Ratatouille Yaourt au lait bio Semoule au lait
Potage ou Avocat vinaigrette Bœuf bourguignon Pommes vapeurs Fromage Tarte normande	MARDI 26 <i>Saint Nestor</i>	Crème dubarry Salade de sot l'y laisse Fromage Fruit de saison Maizena au lait
Potage ou Sardines à l'huile Paupiette de veau Petit pois carottes Fromage Moelleux au chocolat	MERCREDI 27 <i>Sainte Honorine</i>	Potage Chipolatas Purée de légumes Fromage blanc aux fruits Semoule au lait
Potage ou Salade d'artichaut Couscous Poulet / merguez Fromage Fruit de saison	JEUDI 28 <i>Saint Romain</i>	Potage Flamiche aux poireaux Salade verte Entremets / Biscuits Maizena au lait
Potage ou Mousse de canard Steak de thon Riz aux petits légumes Poire sauce chocolat	VENDREDI 1 <i>Saint Aubin</i>	Potage Omelette aux fines herbes Salade verte Mousse caramel Semoule au lait
Potage ou Salade piémontaise Paleron braisé Salsifis Panna cotta	SAMEDI 2 <i>Saint Charles</i>	Potage Normandin de veau Pâtes Fromage / Compote Maizena au lait
<i>Apéritif</i> Coquille Saint Jacques Suprême de volaille Gratin dauphinois Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 3 <i>Saint Guérolé</i>	Potage Assiette Anglaise Salade verte Riz au lait saveur vanille Semoule au lait

« Si vous présentez une allergie alimentaire, merci de prévenir l'équipe de cuisine »