



Menu du 11 au 17 mars 2019

Validation diététicienne

MIDI - 12H00	JOUR	SOIR - 18H15
Potage ou Salade de surimi Fondant de porc Pâtes Fromage Cocktail de fruits	LUNDI 11 <i>Sainte Rosine</i>	Potage Aiguillettes de poulet Brocolis Yaourt bio (Gaec des Ecotones) Semoule au lait
Potage ou Carottes râpées Filet de cabillaud Poêlée indienne Far breton	MARDI 12 <i>Sainte Justine</i>	Velouté d' asperge Gratin de potiron Salade verte Fromage / Fruit de saison Maïzena au lait
Potage ou Fond d'artichaut Rôti de veau Pommes de terre au four Fromage Poire belle Hélène	MERCREDI 13 <i>Saint Rodrigue</i>	Potage Tourte volaille poireaux Salade verte Entremets / Biscuits Semoule au lait
Potage ou Salami Echine de porc Petits pois / Carottes Fromage Fruit de saison	JEUDI 14 <i>Sainte Mathilde</i>	Potage Steak haché de bœuf Pâtes Fromage / Fruits au sirop Maïzena au lait
Potage ou Taboulé Paëlla de la mer Panna cotta au coulis de pêches	VENDREDI 15 <i>Sainte Louise</i>	Potage Omelette au fromage Salade verte Mousse aux fruits Semoule au lait
Potage ou Champignons à la grecque Boudin aux pommes Purée de pommes de terre Fromage Fruit de saison	SAMEDI 16 <i>Sainte Bénédicte</i>	Potage Courgette farcie Salade Fromage / Fruits au sirop Maïzena au lait
Apéritif Terrine aux Saint Jacques Irish Stew (agneau de la St Patrick) Galettes de légumes Salade / Fromage Pâtisserie	DIMANCHE 17 <i>Saint Patrick</i>	Potage Filet de maquereaux Pommes de terre vinaigrette Flamby Semoule au lait

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