



## Menu du 18 au 24 mars 2019

Validation diététicienne

<b>MIDI - 12H00</b>	<b>JOUR</b>	<b>SOIR - 18H15</b>
Potage ou Céleri rémoulade Pâtes à la bolognaise Fromage Fruit de saison	<b>LUNDI 18</b> <i>Saint Cyrille</i>	Potage Chipolatas Purée de légumes Fromage blanc aux fruits Maïzena au lait
Potage ou Pamplemousse Parmentier de canard Salade verte Fromage Tarte au citron	<b>Mardi 19</b> <i>Saint Joseph</i>	Velouté de potiron Filet de poisson Ratatouille Entremet / Biscuits Semoule au lait
Potage ou Macédoine mayonnaise Rougail de saucisse Riz Fromage Pomme au caramel	<b>Mercredi 20</b> <b>Printemps</b>	Potage Gratin d'œufs au curry Salade verte Fruit de saison Maïzena au lait
Potage ou Rillettes Sauté de veau Haricots blancs Fromage Fruit de saison	<b>Jeudi 21</b> <i>Sainte Clémence</i>	Potage Pilon de poulet Salsifis Câlin de Yoplait Semoule au lait
Potage ou Avocat vinaigrette Filet de perche Brunoise provençale Fromage Blanc manger aux fruits	<b>Vendredi 22</b> <i>Sainte Léa</i>	Potage Tomates farcies Salade verte Fruits au sirop Maïzena au lait
Potage ou Carottes râpées Jambon sauce mère Pâtes Fromage Compote	<b>Samedi 23</b> <i>Saint Victorien</i>	Potage Gratin de blettes Fromage Yaourt Semoule au lait
<b>Apéritif</b> Assiette de saumon mariné Cuisse de pintade Poêlée du marché Salade / Fromage Pâtisserie	<b>Dimanche 24</b> <i>Sainte Catherine de suède</i>	Potage Rôti de porc Salade verte Mousse de café  Maïzena au lait

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