



Menu du 25 au 31 mars 2019

Validation diététicienne

<i>MIDI - 12H00</i>	<i>JOUR</i>	<i>SOIR - 18H15</i>
Potage ou Tartare de tomates Crêpinette de porc Tagliatelles Fromage Cocktail de fruits	LUNDI 25 <i>Annonciation</i>	Potage Poisson pané Purée de brocolis Yaourt bio (GAEC des Ecotones) Maïzena au lait
Potage ou Pomme de terre au surimi Sauté de bœuf Carottes vichy Crème aux œufs	MARDI 26 <i>Sainte Larissa</i>	Velouté cresson Sot l'y laisse Poêlée bretonne Fromage / Compote Semoule au lait
Potage ou Asperges Rôti de veau Haricot vert Moelleux aux chocolat	MERCREDI 27 <i>Saint Habib</i>	Potage Croissant jambon fromage Salade verte Petit suisses / Fruit de saison Maïzena au lait
Potage ou Andouille Civet de lapin Pomme vapeur Fromage Poire au caramel	Jeudi 28 <i>Saint Gontran</i>	Potage Rôti de bœuf Macédoine Entremets / Biscuits Semoule au lait
Avocat vinaigrette Steak de thon Riz Clafoutis aux fruits	Vendredi 29 <i>Sainte Gwladys</i>	Potage Galette au beurre et au lait ribot Fruits aux sirop Maïzena au lait
Potage ou Betteraves vinaigrette Lasagnes Salade verte Fromage Fruit de saison	Samedi 30 <i>Saint Amédée</i>	Potage Gratin de chou fleur Fromage / Compote Semoule au lait
Apéritif Cocktail de crevette Filet mignon de porc Moelleux aux légumes Salade / Fromage Pâtisserie	Dimanche 31 <i>Saint Benjamin</i>	Potage Filet de maquereaux Pomme de terre vinaigrette Crème mont blanc Maïzena au lait

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