



Elaboré
et/ou cuisiné
sur place



Produit
issu de la
filière bio



Origine de
nos viandes

* = Plat avec du porc

Plat sans viande

Menu Choix

DU 27/02/2017 AU 03/03/2017

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

Menu carnaval

	lundi 27	mardi 28	mercredi 1	jeudi 2	vendredi 3
 1 2 ENTRÉES 3	Roulade de volaille Acras de morue	Salade arlequin 	Betteraves rouges à la vinaigrette au xérès Soupe du potager	Salade de pâtes Salade de pomme de terre	Salade coleslaw Salade verte
 1 2 VIANDES 3	Feuilleté au saumon Tarte au fromage	Aiguillettes de poulet et sa farandole de poivrons Filet de lieu façon niçoise	Crousti au fromage Longe de porc* braisé	Poisson doré au beurre Normandin de veau au jus	Sauté de boeuf au miel Bouchée de quenelles forestine(plat complet)
 LÉGUMES	Salade verte	Riz safrané	Petits pois	Epinards	Semoule
 1 2 FROMAGES 3	Buchette mélange à la coupe Pate lisse	Crème mentonnaise Frulos	Petit suisse nature Bon Bresse à la coupe	Brie à la coupe Chantailou ail/fines herbes	Yaourt nature Bleu des dômes à la coupe
 1 2 DESSERTS 3	Compote pomme/myrtilles Ananas au sirop	Bugnes Tarte aux pralines	Clémenvilla Kiwi	Maestro au chocolat Ile flottante	Pomme Banane

