

Semaine du 18 au 24 Mars 2019

Menus n°1

Lundi 18

SALADE DE HARENG A LA FLAMANDE
POULET SAUCE A L'ESTRAGON
POMMES NOISETTES
CHANTAILLOU
FRUIT

Mardi 19

CELERI REMOULADE / BOUDIN
PAUPIETTE DE VOLAILLE FORESTIERE
POTEE DE PETITS POIS ET CAROTTES
CHEVRE
DANY CHOCOLAT

Mercredi 20

SALADE CHINOISE
FRICASSEE DE DINDE GRAND-MERE
RIZ EN COURONNE
PETIT SUISSE NATURE
TARTE AUX FRUITS

Jeudi 21

TOMATE /MOZARELLA/BASILIC
STEACK HACHE VEAU FORESTIERE
POMMES SAUTEES PERSILLADE
EDAM
CREME CARAMEL MAISON

Vendredi 22

QUICHE AUX MOULES
MEDAILLON DE MERLU SAUCE SAFRAN
POMMES A L'ANGLAISE
TOME DE SAVOIE
FRUIT

Menus n°2

Lundi 18

POIS CHICHES EN SALADE
OMELETTE SUISSASSE
EPINARDS AUX CERNEAUX DE NOIX
FROMAGE BLANC NATURE
ABRICOTS A LA ROYALE

Mardi 19

SALADE EXOTIQUE
CORNET D'ENDIVE AU JAMBON
NAVETS AU BEURRE
CROC'LAIT
FRUIT

Mercredi 20

MACEDOINE / PÂTE DE CAMPAGNE
MULTIFEUILLES JEUNES POUSES
PIZZA REINE
BLEU DE BRESSE
DES DE POIRES AU SIROP

Jeudi 21

POIREAUX EN SALADE
SAUCISSE CATALANE
GRATIN DE COURGES
SAINT MORET
FRUIT

Vendredi 22

SALADE MIAMI
BEIGNET DE POISSON MEUNIERE
JARDINIERE DE LEGUMES
FROMAGE FRAIS A LA FRAISE
COCKTAIL DE FRUITS

Menus n°3

Lundi 18

POIS CHICHES EN SALADE
POT AU FEU A L'ALBIGEOISE
LEGUMES POT AU FEU
CHANTAILLOU
FRUIT

Mardi 19

SALADE EXOTIQUE
RISSOLETTE DE VEAU POËLEE
BOUQUETIERE DE CHOUX FLEURS
CHEVRE
DANY CHOCOLAT

Mercredi 20

MACEDOINE DE LEGUMES
TRANCHE DE PORC PERSILLADE
FLAN DE COURGETTES FRAÎCHES
PETIT SUISSE NATURE
TARTE AUX FRUITS

Jeudi 21

POIREAUX EN SALADE
CURRY D'AGNEAU A L'ANCIENNE
SEMOULE COUSCOUS
EDAM
CREME CARAMEL MAISON

Vendredi 22

SALADE MIAMI
FILET DE REQUIN POCHE
CÔTES DE BLETTES A LA CREME
TOME DE SAVOIE
FRUIT