

L'équipe de l'Occitane de Restauration vous souhaite "Bon Appétit"

**Semaine du 23 MARS AU 29 MARS 2020**

**Menus N°1**

**Lundi 23**

ROSETTE / BEURRE  
STEACK HACHE DE BŒUF PERIGOURDINE  
POTEE DE PETITS POIS ET CAROTTES  
YAOURT AROMATISE  
ORANGE

**Mardi 24**

TERRINE DE LEGUMES  
SAUCISSE BASQUAISE  
GNOCCHIS AU BEURRE  
PYRENEES  
DANY VANILLE

**Mercredi 25**

SALADE COLESLOW  
CORDON BLEU DE DINDE  
GRATIN DAUPHINOIS  
VACHE QUI RIT  
BANANE

**Jeudi 26**

SALADE DE CRUDITES MEDITERRANEENNE  
BLANQUETTE DE VEAU GRAND -MERE  
POMMES EN CUBE VAPEUR  
EDAM  
LITCHIS AU SIROP

**Vendredi 27**

BETTERAVES ROUGE / SARDINES  
MEDAILLON DE MERLU SAUCE PROVENCALE  
POELEE DE LEGUMES VERTS POMME DE TERRE  
CARRE GERVAIS  
POMME

**Samedi 28**

SALADE VERTE / GRUYERE / OLIVES  
CHOUCROUTE ALSACIENNE  
TARTARE AIL ET FINES HERBES  
MOUSSE AU CHOCOLAT

**Dimanche 29**

PIZZA ROYALE  
POULET ROTI AUX HERBES  
HARICOTS VERTS / POMMES DAUPHINES  
MORBIER  
TIRAMISU AU CAFE

L'équipe de l'Occitane de Restauration vous souhaite "Bon Appétit"

**Semaine du 23 MARS AU 29 Mars 2020**

**Menus N°2**

**Lundi 23**

SALADE DE POIREAUX  
JAMBON BLANC  
POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS  
SAINT PAULIN  
CREME DESSERT AU CAFE

**Mardi 24**

SALADE DE CRUDITES ANTILLAISE  
ŒUFS DURES A L'OIGNON CONFIT BECHAMEL  
EPINARDS BRAISES  
FROMAGE BLANC NATURE  
MANDARINE

**Mercredi 25**

RILETTES DE PORC / OLIVES  
RISSOLETTE DE PORC POELEE  
PUREE DE COURGETTES  
CAMEMBERT  
COMPOTE DE POMME / FRAISE

**Jeudi 26**

CREPE AU FROMAGE  
MERGUEZ AU FOUR  
LEGUMES COUSCOUS / SEMOULE  
SAMOS  
GATEAU DE SEMOULE

**Vendredi 27**

TOMATE VENDEENNE  
NOUILLES CHINOISES AUX CREVETTES  
PETIT SUISSE AUX FRUITS  
SALADE DE FRUITS FRAIS AU SIROP

**Samedi 28**

MULTIFEUILLES JEUNES POUSSÉS  
SALADE DE LENTILLES VERTES  
FLAMMEKUECHE  
CANTAL  
RAISIN BLANC ITALIA

**Dimanche 29**

PAMPLEMOUSSE GLACE  
ROTI DE PORC AUX PETITS OIGNONS  
BROCOLIS AU BEURRE FONDU  
YAOURT NATURE AU LAIT DE BREBIS  
MIEL