

Menu du 18 au 22 mars 2019

Lundi	<p>Salade verte aux lardons / Taboulé Bio / Salade de lentilles Bio *****</p> <p>Omelette Bio aux champignons / Diots de Savoie au vin blanc *****</p> <p>Haricots plats au beurre / Crozets Bio *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Compote de fruits Bio</p>
Mardi	<p>Pâté de campagne / Jambon blanc & cornichons *****</p> <p>Filet de poisson sauce crustacés / Poulet Bio façon poule au pot *****</p> <p>Gratin de blettes / Boulgour au beurre *****</p> <p>Petits-suisses aux fruits *****</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Jeudi	<p>Salade verte à la Féta / Tzatziki de concombre / Coleslaw Frais *****</p> <p>Navarin d'agneau printanier / Escalope de dinde à la crème *****</p> <p>Carottes braisées / Haricots blancs bretonne *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Crumble Abricots miel</p>
Vendredi	<p>Macédoine de légumes / Velouté aux courgettes Bio *****</p> <p>Choucroute de la mer (Poisson) / Rôti de bœuf sauce béarnaise *****</p> <p>Choucroute / Pomme grenaille persillée *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Eclair Vanille</p>

