

Menu du 25 au 29 mars 2019

Lundi	<p>Salade verte et dés de jambon / Œufs durs mayonnaise *****</p> <p>Sauté de veau Provençal / Haut de Cuisse de poulet grand-mère *****</p> <p>Epinards à la crème / Macaronis Bio au fromage *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Salade de fruits</p>
Mardi	<p>Salade verte aux noix de Grenoble / Velouté aux petits pois Bio *****</p> <p>Boulet de bœuf au Curry *****</p> <p>Pomme de terre Frite *****</p> <p>Yaourt brassé nature Bio *****</p> <p>Corbeille de fruits</p>
Jeudi	<p>Salade verte œuf dur / Avocat des îles / Endives au bleu *****</p> <p>Saumon sauce basilic / Chili con carne *****</p> <p>Haricots verts au beurre / Rz pilaf Bio (Chili) *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Flan Bio</p>
Vendredi	<p>Salade verte et Mimolette / Céleri aux noix *****</p> <p>Lapin à la crème d'ail / Rôti de Porc Soubise *****</p> <p>Printanière de légumes / Polenta Bio *****</p> <p>Plateau de fromages *****</p> <p>Brownie & Crème anglaise Bio</p>

