

## MENUS DU 11 AU 17 MARS 2019

\*Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou des intolérances. Pour toute information, merci de

	<b><u>DEJEUNER</u></b>	<b><u>Carte de remplacement</u></b>	<b><u>DINER</u></b>
<b><u>LUNDI 11</u></b> Rosine	TOMATES VINAIGRETTE PERSILLEES BROCHETTE DE VOLAILLE PETITS POIS PLATEAU DE FROMAGES CREME AU CHOCOLAT	<b>STEAK HACHE PATES</b>	POTAGE CRECY SPAGHETTIS AUX FRUITS DE MER FRUIT DE SAISON
<b><u>MARDI 12</u></b> Justine	TERRINE DE CAMPAGNE CHILI CON CARNE PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	<b>POISSON CAROTTES*</b>	POTAGE PARMENTIER OMELETTE AU FROMAGE SALADE VERTE GATEAU BASQUE
<b><u>MERCREDI 13</u></b> Rodrigue	SALADE VERTE COMPOSEE PARMENTIER DE MILLET ET SON CRUMBLE PLATEAU DE FROMAGES RIZ AU LAIT A LA CANNELLE	<b>NUGGETS SALADE VERTE</b>	BOUILLON AUX VERMICELLES RACLETTE A LA PAYSANNE COMPOTE
<b><u>JEUDI 14</u></b> Mathilde	MELI-MELO DE HARICOTS BOUDIN NOIR AUX 2 POMMES PLATEAU DE FROMAGES FRUIT DE SAISON	<b>POULET HARICOT VERTS</b>	POTAGE DE LEGUMES POULET ROTI AU JUS JARDINIERE DE LEGUMES YAOURT AUX FRUITS
<b><u>VENDREDI 15</u></b> Louise	SALADE DE RIZ BEIGNETS DE LA MER SAUCE TARTARE EPINARDS A LA CREME PLATEAU DE FROMAGES CREME AU CARMEL	<b>CORDON BLEU POMMES PUREE</b>	VELOUTE DE COURGETTES HACHIS PARMENTIER FRUIT DE SAISON
<b><u>SAMEDI 16</u></b> Bénédicte	PAMPLEMOUSSE SAUTE DE VOLAILLE A LA BIERE RIZ PRINTANIER PLATEAU DE FROMAGES POIRE AU THE	<b>JAMBON RIZ</b>	POTAGE DE POIS CASSES JAMBON SAUCE AU VIN BLANC HARICOTS VERTS FRUIT DE SAISON
<b><u>DIMANCHE 17</u></b> Patrick	TERRINE DE POISSON SAUCE CITRONNEE ROTI DE PORC SAUCE CHARCUTIERE CHOUX DE BRUXELLES PLATEAU DE FROMAGES PARIS-BREST	<b>FRICADELLE POMMES DE TERRE</b>	BOUILLON AUX VERMICELLES TARTE A L'OIGNON SALADE VERTE MIRABELLES AU SIROP

vous rapprocher du gérant