




## Semaine 13 du 25 au 31 mars 2019

LUNDI 25	MARDI 26	MERCREDI 27	JEUDI 28	VENDREDI 29
Taboulé	Crêpe au fromage		Chou fleur vinaigrette	Betteraves vinaigrette
Cordon bleu de dinde	Steak haché VBF + ketchup 		Paupiette de veau à l'estragon	Merlu façon beurre blanc
Petits pois au jus	Haricots verts		Pommes noisette	Riz créole
Emmental	Brie		Camembert	Fondu président
 Fruit frais	Crème dessert chocolat		Semoule au lait	 Fruit frais

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet





	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

## Semaine 14 du 01 au 07 avril 2019







LUNDI 01	MARDI 02	MERCREDI 03	JEUDI 04	VENDREDI 05
Salade piémontaise sans viande	 Concombre bulgare		 Tomate vinaigrette sucrée salée	Haricots verts niçois (Haricots verts, tomate, poivrons, œuf dur, vinaigrette)
Emincé de volaille à la crème 	Palette de porc au curry		Blanquette de la mer façon néo-zélandaise	Nuggets de blé + Ketchup
Carottes persillées	Coquillettes		Mousseline de pommes de terre aux épices	Gratin de chou fleur
Kiri	Camembert		Petit suisse sucré	Emmental
 Fruit frais	Yaourt aromatisé		Moelleux au kiwi maison	Compote de fruits

Le Chef et son Equipe  
vous souhaitent  
**BON APPETIT**

PC : Plat Complet



	Fruits et légumes verts
	Viandes / Poissons / Oeufs
	Féculents
	Produits laitiers



Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.

**PRODUIT DE SAISON**

\* Tout ou partie de ce plat  
est composé d'ingrédients crus de saison