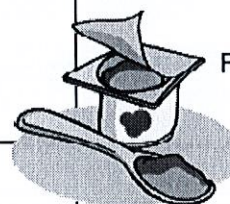


semaine du 19 au 23 mars 2018

	ENTREES	PLAT	DESSERT
LUNDI 19	SALADE EMMENTAL LARDONS ET CROUTONS MOUSSE SURIMI ANETH SALADE DE LENTILLES	STEAK AUX ECHALOTES (FERMIER) JAMBON FUME AU MADERE PATES CHOUX DE BRUXELLES	FROMAGE COMPOTE AU CHOIX FRUIT FRAIS
MARDI 20	TABOULE SALADE JEAN MOULIN CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	PAUPIETTE DE VEAU SAUCE MOUTARDE CERVELAS OBERNOIS PUREE GRATIN DE COURGETTES	FROMAGE MOUSSE CRUNCH FRUIT FRAIS
JEUDI 22	RILLETES DE SARDINES SALADE COLESLAW ROSETTE CORNICHONS	BOURGUIGNON (FERMIER) EMINCE DE DINDE AUX CHAMPIGNONS SEMOULE CAROTTES A L'AIL	FROMAGE CHEESE-CAKE FAIT MAISON FRUIT FRAIS
Vendredi 23	CELERI REMOULADE SALADE DE TOMATES SALADE DE CHEVRE AU BASILIC	SAUCISSE PAYSANNE (FERMIER) PAVE DE SAUMON SUR FONDUE DE POIREAUX RIZ FLAGEOLETS	FROMAGE YAOURT AU CHOIX FRUIT FRAIS



la Principale

le chef de cuisine

La gestionnaire

P. PATIN

E , GRESSIER

