


semaine du 26 au 30 mars 2018

	ENTREES	PLAT	DESSERT
LUNDI 26	MAQUEREAUX A LA TOMATE MACEDOINE CIBOULETTE ANDOUILLE CORNICHONS	CUISSE DE CANETTE AU JUS FILET DE COLIN PANE POELEE CAMARGUAISE GNOCCHIS PATES	FROMAGE FRUIT FRAIS
MARDI 27	SALADE DE CREVETTES ET PAMPLEMOUSSE SALADE CESAR POMME GRANNY ET THON	OMELETTE AU FROMAGE ESCALOPE DE DINDE FAÇON BISTROT POMMES DE TERRE SAUTEES TRIO DE LEGUMES	FROMAGE FRUIT FRAIS
 JEUDI 29	ŒUF EN GELEE MOUSSE D'AVOCAT ET SAUMON FUME ŒUF MIMOSA A LA BETTERAVE	SAUTE DE VEAU A LA CREME CHIPOLATAS AUX HERBES LENTILLES HARICOT VERTS	FROMAGE TARTE CITRON MERINGUEE TARTE CHOCOLAT FRUIT FRAIS
Vendredi 30	TOMATES ET DES DE BREBIS CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE CONCOMBRE AU FROMAGE BLANC	STEAK HACHE SAUCE POIVRE MOULES FRITES	FROMAGE YAOURT FERMIER FRUIT FRAIS



la Principale

P. PATIN

le chef de cuisine

E , GRESSIER

La gestionnaire

V, POLLE