

## semaine du 18 au 22 mars 2019

ENTREES PLAT DESSERT

		·	<u> </u>
LUNDI 18	MACEDOINES DE LEGUMES ASPERGES VINAIGRETTE ŒUF MIMOSA A LA BETTERAVE	FRICASSE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS FILET DE COLIN AU CURRY SEMOULE RUTABAGA AU BEURRE NOISETTE	BRIE ROQUEFORT MOUSSE CHOCOLAT FRUIT DE SAISON
MARDI 19	POTAGE MINESTRONE ASSIETTE ANGLAISE TARTINE A LA MOUSSE DE FOIE  CONCOMBRES / TOMATE	OMELETTE AU FROMAGE COLIN AU CHEDDAR GRATIN DE CHOUX FLEUR SAUCE SOUBISE EBLY AUX POIVRONS POT AU FEU	SAMOS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON COMPOTE DE FRUITS  CHANTENEIGE
JEUDI 21	AVOCATS / CHOUX ROUGE	ET SES LEGUMES FRAIS POMMES VAPEUR	CAMEMBERT FLAN PATISSIER (LIBOULI)
Vendredi 22	SALADE VERTE SURIMI THON CHAMPIGNONS AUX FINES HERBES ROTI DE PORC MAYONNAISE	ENDIVES AU JAMBON GALETTE DE SARASIN SAVOYARDE RIZ CREOLE BROCCOLIS A L'AIL	TARTARE  YAOURT NATURE SUCRE  FROMAGE BLANC AROMATISE

la Principale le chef de cuisine La gestionnaire

P. PATIN E , GRESSIER V,POLLE

## Plats du LUNDI 18

Plats du MARDI 19

FRICASSE DE VOLAILLE
AUX CHAMPIGNONS
FILET DE COLIN AU CURRY
SEMOULE
RUTABAGA AU BEURRE NOISETTE

OMELETTE AU FROMAGE
COLIN AU CHEDDAR
GRATIN DE CHOUX FLEUR
SAUCE SOUBISE
EBLY AUX POIVRONS
0

## Plats du JEUDI 21

POT AU FEU
ET SES LEGUMES FRAIS
POMMES VAPEUR

0

0

## Plats du Vendredi 22

N

ENDIVES AU JAMBON
GALETTE DE SARASIN
SAVOYARDE
RIZ CREOLE
BROCCOLIS A L'AIL

