



semaine du 25 au 1 mars 2019

	ENTREES	PLAT	DESSERT
LUNDI 25	SAMOUSSA DE LEGUMES NEMS SALADE VERTE TOMATE A LA CIBOULETTE	CERVELAS OBERNOIS STEAK SAUCE CHORON COQUILLETES AU BEURRE HARICOT VERT A L'AIL	TARTARE AFH VACHE QUI RIT ENTREMET CHOCOLAT COMPOTE DE POMME
MARDI 26	CONCOMBRE A LA CREME TOMATE MOZZARELLA SALADE MAIS ET SURIMI	COLIN MEUNIERE FILET DE LIMANDE AU CITRON MELANGE DE BOULGOUR BROCCOLIS AU BEURRE	PONT L'EVEQUE FRUITS DE SAISON
JEUDI 28	CAROTTES JAUNES ET ORANGE CHOUX BLANC AU RAISIN ASPERGES VINAIGRETTE	POULE AU POT ET SES LEGUMES ROUGAIL DE SAUCISSE RIZ CREOLE	BRESSE BLEU EMMENTAL BROWNIES ET SA CREME ANGLAISE
Vendredi 1	QUICHE CHEVRE EPINARD RADIS BEURRE BEIGNET DE CHOUX FLEUR	FILET MIGNON AU CIDRE SAUCISSE DE TOULOUSE ENDIVES A LA BECHAMEL GRATIN DAUPHINOIS	LIVAROT MIMOLETTE FRUIT DE SAISON



la Principale

le chef de cuisine

La gestionnaire

P. PATIN

E , GRESSIER

V,POLLE

|

|

Plats du
LUNDI 25

0

CERVELAS OBERNOIS

STEAK SAUCE CHORON

COQUILLETES AU BEURRE

HARICOT VERT A L'AIL

0

Plats du
MARDI 26

FILET DE LIMANDE AU CITRON

MELANGE DE BOULGOUR

BROCCOLIS AU BEURRE

0

0

0

Plats du
JEUDI 28

**POULE AU POT ET
SES LEGUMES
ROUGAIL DE SAUCISSE
RIZ CREOLE**

0

Plats du
Vendredi 1

**0
FILET MIGNON AU CIDRE
SAUCISSE DE TOULOUSE
ENDIVES A LA BECHAMEL
GRATIN DAUPHINOIS**

0

;

;