Menu du 4 au 8 mars

Sous réserve de modification

LUNDI

Salade chablaisienne Salade périgourdine	Pamplemousse Salade de mâche aux lardons	Salade verte emmental croûtons Salade mélée au surimi
Cordon bleu		Donuts poulet
Haricots verts	Salade verte	Purée de brocolis/pomme de terre
Cantal Saint nectaire	Mimolette	Camembert
Banane		Pomme

MARDI

Choux blanc à la vendéenne Salade verte maïs jambon	Pamplemousse	Concombre à la crème Radis noir et carottes râpés
Escalope de dinde au roquefort		Poulet au citron
	Frites Salade	
Entremet chocolat Petit suisse aromatisé	Yaourt brassé aux fruits	Yaourt au sucre de canne
Cocktail de fruits exotiques	Orange	Compote de pommes

MERCREDI

Maquereaux à la moutarde Pamplemousse
Côte de porc charcutière Haricots blancs Salade verte
Brie
Ananas

JEUDI

Salade d'endives mimolette et noix Avocat à la sauce cocktail	Pamplemousse	Céleri mayonnaise maïs et jambon Choux blanc aux lardons et curry
Rôti de veau		Blanquette de veau à l'ancienne
Purée de céleri	Salade verte	Carotte à l'orientale
Comté Morbier	Tomme blanche portion	Gâteau au yaourt
Beignet chocolat-noisette	Beignet fourré pommes	Pomme Banane

VENDREDI

Cappuccino de carotte au cumin citronné	Pamplemousse Macédoine de légumes mayonnaise	Terrine de trois légumes Cheesecake de betterave
Filet de colin/merlu meunière		Dos de colin sauce agrumes
Pomme de terre vapeur	Salade verte	Petits pois à la française
Babybel portion	Cantadou portion	Vache qui rit coupelle
Pomme	Orange	Kiwi

Fait maison

Produit Local

Produit BIO