







Menu du 23 Mars au 27 Mars 2015

Attention, selon les approvisionnements, les menus peuvent varier

Légende :

- Fait maison 

- Produit bio 

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Coquille de thon à la parisienne Galichon à la bretonne  Pamplemousse	Crème de foie Tomates mozzarella Salade 2 choux et pommes Pamplemousse	Radis beurre Betteraves mimosa Terrine charcutière  Pamplemousse	Tomate - maïs Carottes râpées Concombre à la crème Pamplemousse
PLAT	Pavé de Dinde Mariné à l'orientale Semoule	Faritas à la Mexicaine  Salade verte	Jambon à l'os  Gratin de salsifis à la tomate	Coquille de poisson Riz Petits légumes
SALADE	Salade verte		Salade verte	Salade verte
LAITAGE	Laitage	Fromage	Fromage	Laitage
DESSERT	Fruit au choix	Compote de pommes et sa madeleine	 Riz au lait bio  Fruit	Flamby au caramel Fruit

La Gestionnaire
Gestionnaire

F. OLIVIER-TALBOT

L'infirmière

A. LAFFITTE

La Principale
La Principale

P. ROBERT