

MENU DU

04 AU 15 MARS 2019



LUNDI 04 MARS

Salade verte / salade de carottes / salade de tomates

Hachis parmentier

Plateau de fromages

Corbeille de fruits / yaourt nature

Crème anglaise / fruits au sirop

MARDI 05 MARS

Salade verte / taboulé / filet de maquereau

Curry de veau

Ou escalope forestière

Haricots verts / printanière de légumes

Plateau de fromages

Corbeille de fruits / yaourt nature

Clafoutis mirabelle / fromage blanc



JEUDI 07 MARS

Salade verte / terrine de poisson / céleri rémoulade

Gardiane de taureau

Ou grillade de porc

Pâtes / flan de carottes

Plateau de fromages

Corbeille de fruits crus / yaourt nature

Fruit / compote de pommes

VENDREDI 08 MARS

Salade verte / œuf mayonnaise / radis

Bœuf sauce chocolat agrumes

Ou filet de poisson

Semoule / chou romanesco

Plateau de fromages

Corbeille de fruits / yaourt nature

Mousse au chocolat / yaourt aux fruits

LUNDI 11 MARS

Salade verte / filet de sardine / concombre

Dinde à la Marocaine

Ou quenelle de brochet

Ebly / salsifis

Plateau de fromages

Corbeille de fruits / yaourt nature

Entremet / ananas au sirop

MARDI 12 MARS

Salade verte / crêpe au fromage

Bœuf stroganoff

Ou palette à la diable

Petits pois / carottes persillées

Plateau de fromages

Corbeille de fruits crus / yaourt nature

Fruits au sirop / crème caramel

JEUDI 14 MARS (Gustave COURBET)

Salade Franc-comtoise

Ou salade de lentilles au morbier

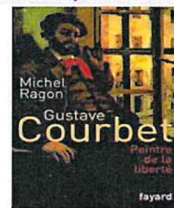
Gratin de morteau cancoillotte

Ou filet de truite rôtie à la moutarde

Plateau de fromages

Corbeille de fruits crus / yaourt nature

Tarte au goumeau / mousse rhubarbe / pomme cuite à la crème



VENDREDI 15 MARS

Salade verte / avocat / cervelas vinaigrette

Columbo de porc

ou filet de poisson

Riz / poêlée de patates douces

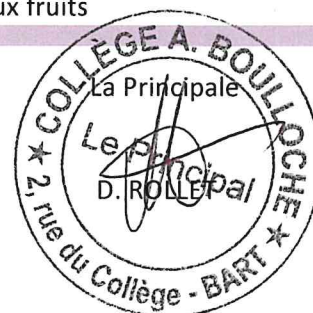
Plateau de fromages

Corbeille de fruits / yaourt nature

Ile flottante / liégeois aux fruits

La Gestionnaire

ML. ROUGET



Toutes les viandes servies sont d'origine française
Susceptible de modifications en raison d'aléas