




## Semaine du 25 au 31 Mars 2019

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
<b>Salade des Antilles</b> Coleslaw frais Salade de riz  ***	<b>Maïs aux deux poivrons</b> Salade de pommes de terre aux légumes Croquant de salade  ***		<b>Salade club</b> Salade au brie aux raisins Pâté de campagne  ***	<b>Céleri rémoulade frais</b> Raïta de concombre au yaourt Farfalle au pistou  ***
<b>Omelette nature</b> Filet de lieu au pistou  ***	Palette de porc sauce diable <b>Cordon bleu</b>  ***		<b>Nuggets de volaille</b> Colombo de porc  ***	<b>Pavé de colin sauce safranée</b> Haut de cuisse de poulet basquaise  ***
<b>Pommes rôsti aux légumes</b> Poêlée du jardin  ***	<b>Choux-fleurs persillés</b> Blé  ***		<b>Courgettes fraîches saveur du midi</b> Purée de pommes de terre  ***	<b>Riz de grand-mère</b> Fondue de poireaux  ***
<b>Produit laitier</b>  ***	<b>Produit laitier</b>  ***		<b>Produit laitier</b>  ***	<b>Produit laitier</b>  ***
<b>Flan à la vanille</b> Liégeois au chocolat Corbeille de fruits	<b>Corbeille de fruits</b> Salade de fruits Entremets au caramel		<b>Moelleux aux myrtille et citron</b> Mousse chocolat Maison Corbeille de fruits	Pomme au four <b>Compote de poires</b> Corbeille de fruits

Plat Végétarien



Produit BIO



Recette du chef



Tous nos plats sont réalisés sur place

**Nous avons identifié en gras le Menu des Maternelles qui correspond au recommandation du GEMRCN**