

# NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-18

DEJEUNERS



Semaine du	5-mars	au	9-mars
 SALADE PIEMONTAISE JTE DE PORC AU CITRON HARICOTS VERTS PERSILLES PETITS SUISSES POMME DE SAVOIE	SALADE FRAICHEUR (radis) BLANQUETTE DE VOLAILLE RIZ PILAF TOMME DE SAVOIE MOELLEUX CHOCOLAT		 SALADE VERTE SPAGHETTIS BOLOGNAISE EMMENTAL (rapé) COMPOTE DE POMMES FEUILLETE AU FROMAGE FILET DE LIEU A L'ANETH POEELE DE LEGUMES DU CHEF YAOURT NATURE SUCRE VELOUTE AUX FRUITS

Semaine du	12-mars	au	16-mars
 MACEDOINE AMBON BRAISE SAUCE MADERE PUREE DE POMMES DE TERRE TOMME  POMME	SALADE DE RIZ PAVE DE POISSON BLANC EPINARDS A LA CREME FROMAGE BLANC KIWI		 SALADE PERLINE ESCALOPE VIENNOISE CAROTTES AU BEURRE BRIE ROULE A LA FRAISE  SALADE COMPOSEE  MIJOTE DE BŒUF AUX PETITS COUDES RAYES COMTE ORANGE

Semaine du	19-mars	au	23-mars
 TABOULE BOULETTE DE BŒUF AUX EPICES HARICOTS BEURRE BUCHE DE CHEVRE CORBEILLE DE FRUITS	 PAMPLEMOUSSE SAUTE DE VOLAILLE FRITES FRAICHES YAOURT NATURE BIO COMPOTE POMME FRAMBOISE		 SALADES MELEES GRATIN DE POISSON RIZ PILAF FROMAGE "terroir" CREME CARAMEL QUICHE LORRAINE NAVARIN D'AGNEAU PRINTANIER CAROTTES PERSILLEES PLATEAU DE FROMAGE ANANAS

Semaine du	26-mars	au	30-mars
 RADIS & BEURRE FILET DE HOKI QUINOA FROMAGE DES BORNES BANANE	 TABOULE AUTE DE PORC HARICOTS PLATS REBLOCHON FERMIER ECLAIR AU CHOCOLAT		 PIEMONTAISE MINCE DE BŒUF MOUTARDE A BOUQUET BRETON ABONDANCE TARTE AUX POMMES  SALADE VERTE CHIPOLATAS GRILLEES PUREE POMME DE TERRE PLATEAU DE FROMAGE LA PREMIERE GLACE DE L'ANNEE

