

Menus du 12 mars au 30 mars 2018

Semaine s3	lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Entrée	Pamplemousse / avocat / salade de champignons frais	salad bar: carottes rapées, maïs, haricots rouge, salade verte, etc.	assiette de charcuterie ou Oeuf dur BIO	salade russe ou piémontaise
Viande	aiguillette de colin	sauté de porc aux olives	suprêmes de poulet	omelette / cordon bleu
Accompagnement	poêlée de légumes	lentilles(BIO)	petit pois à la française	ratatouille
Produit Laitier	semoule au lait / riz au lait	fourme d'ambert / conté	Fromage	yaourt
Dessert	compote	fruits de saison ou fruits secs (noix, abricots, figues, pruneaux...)	mousse au chocolat ou Fruit	Poire au chocolat ou pommes cuites

semaine s4	lundi 19	mardi 20	jeudi 22	vendredi 23
Entrée	Potage ou Betteraves ou toast chèvre salade	salade montagnarde ou	salade grecque / potage	salade espagnole / rillette de sardine sur toast
Viande	Poisson meunière	poulet curry	jambon braisé	steak végétal
Accompagnement	brocolis et pomme de terre vapeur(de noirmoutier)	céréales gourmandes(BIO)	purée de PDT et carottes	poêlé de légumes
Produit Laitier	fromage	fromage blanc	yaourt	entremets
Dessert	Tarte tatin	fruit	flan pâtissier ou far breton	salade de fruits

semaine s5	lundi 26	mardi 27	jeudi 29	vendredi 30
Entrée	friand fromage	carotte rapées ou radis	salade de gésiers ou concombres à la crème	sardines / maquereaux / Œuf dur BIO
Viande	Sauté de porc à la moutarde	boulette de bœuf sauce tomates	fish and chips	paupiette de dinde
Accompagnement	haricots verts	frites / salade verte	poêlé bretonne	coquillettes BIO et poêlée de carottes
Produit Laitier	petits suisses	fromage	entremets chocolat / vanille	yaourt nature
Dessert	compote et biscuit	fruits	fruit	fruits de saison ou fruits secs (noix, abricots, figues, pruneaux...)

viande bovine:origine France

Le Principal,

La Gestionnaire,