Menu du 16 au 20 mars

Concombre vinaigrette maison
Haricots verts au maïs
Salade de riz
Salade ninon
***
Palette de porc à la provençale
Filet de colin
***
Gratin dauphinois local
Epinards à la crème
***
Bleu
Coulommiers
tartare ail et fines herbes
Yaourt nature
***
Compote de pommes abricots
Crème dessert à la vanille
Fruit de saison
Rocher coco choco

Taboulé
Crostini tomate mimolette
Endive en salade
Roulade aux olives
***
Chili con carne
Epaule de porc et cornichons
***
Julienne de légumes saveur Oriental
Riz créole
***
Edam
Brebis crème
Camembert
Yaourt nature
***
Fruit de saison
Ananas au sirop
Douceur lactée au citron
Pomme au four

Macédoine mayonnaise
Céleri rémoulade
Poireaux vinaigrette maison
Rillettes à la sardine
***
Poulet sauce poulette
Andouillette
***
Polenta au beurre
Navets braisés
***
Yaourt nature
Montboissier
St Moret
Yaourt aromatisé
***
Fruit de saison
Cake aux deux amandes
Flan nappé au caramel
Trio exotique

Chou blanc vinaigrette maison
Crêpe au fromage
Salade de soja
Salade du maraicher
***
Colin meunière & citron
Rôti de dinde sauce poire
***
Haricots beurre saveur Oriental
Purée
***
Brie
Carré de l'Est
Fraidou
Yaourt nature
***
Gâteau au caramel
Entremets à la vanille
Fruit de saison
Grillé aux pommes

Semaine du 16 au 22 Mars