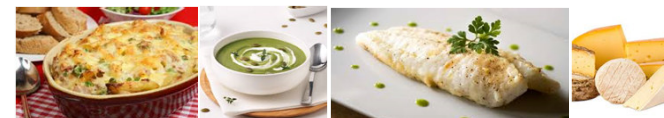




ENTREES - PLATS - DESSERTS

MENUS



Semaine du 18 au 24 Mars 2020

	Mercredi 18 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars	Samedi 21 mars	Dimanche 22 mars	Lundi 23 mars	Mardi 24 mars
	Livraison Mardi	Livraison Mardi	Livraison jeudi	Livraison jeudi	Livraison Vendredi	Livraison Vendredi	Livraison Vendredi
ENTREES	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage	Potage
	Salade tomates	Chou-fleur vinaigre	Salade de tomates	Carottes râpées	Gratin de la mer	Terrine de légumes	Salade de betteraves
	Crêpe au fromage		Saucisson sec	Crêpe au fromage			
<i>Remplacement s/sel</i>	Friand		Jambon s/sel	Pizza s/sel	Gratin aux champignons		
VIANDE	Hachis parmentier	Blanquette de dinde	Sauté de porc aux poivrons	Chipolatas	Sauté de canard	Couscous maison	Steack haché sauce brune
<i>Remplacement S/ Sel</i>				Omelette			
ACCOMPAGNEMENTS	Salade verte	Riz	Courgettes sautées	Ratatouille	Tagliatelles		Petits pois carottes
<i>Remplacement S/ Sel</i>							
DESSERTS	Yaourt sucré	Fruit	Fruit	Liégeois au chocolat	Fromage	Fruit	Fromage
		Far maison	Semoule au lait		Pâtisserie	Gâteau à l'ananas	Compote / biscuit
<i>remplacement s/sucre</i>		Far maison s/sucre	Semoule au lait s/sucre		Pâtisserie s/sucre	Gâteau s/sucre	



= Ingrédients issus de l'Agriculture biologique

Les menus sont modifiés selon les régimes sans sel, sans sucre et mouliné

(par exemple: yaourt et dessert sans sucre ou avec édulcorant, sinon un remplacement est proposé)

s/sel : remplacement prévu pour les régimes SANS SEL

s/sucre : remplacement prévu pour les régimes SANS SUCRE

Attention : Les remplacements s/sel et s/sucre peuvent être sujets à modification selon les arrivages et préparations du jour.



= Label Bleu Blanc Cœur



Sauf cas de forces majeures, les modifications et/ou annulations doivent nous être transmises au moins une semaine à l'avance. Merci de nous contacter au 02.98.25.80.00

