

Menu du 02 au 06 mars 2020

Lundi 02



Potage maison
Quiche lorraine
Quiche aux 4 fromages



Paupiettes de veau scc Santiago

Colin à la persillade

Poêlée rustique

Purée de petits pois



Produits laitiers au choix



Salade de fruits frais aromatisée



Mardi 03



Potage maison

Salade de la mer (pamplemousse, tomates, moules...)

Salade de Pomme de Terre à l'italienne (tomates, poivrons, échalotes, olives verts)



Emincé de bœuf à la normande

Cabillaud sauce financière (champignons, concentré de tomates, crème)

Haricots verts

Carottes BIO Vichy



Produits laitiers au choix



Fondant au chocolat/ crème anglaise



Mercredi 04

Salade cardinale

Salade lyonnaise (œufs durs, Lardons, tomates)



Escalope de dinde à la crème fraîche

Poisson du moment

Endives braisées

Boulgour



Produits laitiers au choix



Entremets variés



Vendredi 06

Potage maison

Mousse de canard

Crudités variées à la menthe



Sauté de porc au curry

Poisson du marché

Coquillettes au beurre

Gratiné de choux fleurs



Produits laitiers au choix



Mille-feuilles à la vanille



Jeudi 05



Potage maison
Salade Marco Polo
Salade Alsacienne (saucisses, Choux-blanc, emmenthal...)



Beignets de calamars

Nuggets de poulet

Nuggets végétariens

Poisson blanc

Ecrasé de pommes de terre

Salade verte



Produits laitiers au choix



Fruits de saison



Sous réserve d'approvisionnement normal

Le Principal,

M. GION



La Gestionnaire,

C. BEUVE

