



# MENUS

## du 05 au 09 Mars 2018

Des modifications ou des réajustements pourraient être apportés au regard des évolutions d'effectifs  
ou des situations inattendues

Fait

Maison



Producteurs Locaux



Bio



SEMAINE	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
Du 5 au 9 Février	<p>Salade Piémontaise Rôti de porc à la normande Carottes &amp; Haricots verts persillées Pomme du Limousin</p>	<p>Salade de gésiers Filet de colin à la provençale Gratin de choux fleur Tome noire</p>	<p>Duo de choux Emincée de volaille façon kebab Potatoes Donut's</p>	<p>Potage vermicelle Pot-au-feu de bœuf Et ses légumes Compote de pomme</p>
Du 12 au 16 Février	<p>Cœurs de poireaux vinaigrette Jambon braisé au madère Purée maison Gâteau marbré au yaourt</p>	<p>Avocat &amp; Cie vinaigrette Cuisse de poulet rôtie Haricots verts Cocktail de fruits</p>	<p>Saucisson à l'ail Filet de Loup à la moutarde violette Brocolis / Riz sauvage Tartelette pomme / poire</p>	<p>Nems au poulet Emincée de bœuf sauce au soja Nouilles Chinoises aux petits légumes Flan chinois à la noix de coco</p>
Du 05 au 09 Mars	<p>Friands au fromage Saucisse rôtie Lentilles à l'ancienne Banane</p>	<p>Céleri frais rémoulade Steak de thon Pomme vapeur / Epinards Millat</p>	<p>Crème de légumes Sauté de canard à l'orange Crozets de Savoie ( AOP ) Poire belle Hélène</p>	<p>Carottes vinaigrette Langue de bœuf sauce charcutière Gratin de légumes variés Oranges</p>