



MENUS DU 18/03/2019 AU 22/03/2019

	Lundi 18/03/2019	Mardi 19/03/2019	Mercredi 20/03/2019	Jeudi 21/03/2019	Vendredi 22/03/2019
Entrée	Brocolis vinaigrette au citron	Carottes rapées (circuit-court) bio		Salade verte bio	Saucisson sec* Friand au fromage
Plats	Grignotine de porc* à la milanaise(circuit-court) Rondo poisson	Poisson doré au beurre (circuit-court)		Poulet rôti(c-c)et pommes noisettes(plat complet) Brandade provençale/pois chiches(plat complet)	Quenelle lyonnaise forestière(circuit-court)
Accompagnement	Polenta crémeuse bio	Haricot beurre persillé			Epinards
Laitage	Coulommier à la coupe	Petit suisse aromatisé		Fromy	Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)
Dessert	Poire	Gâteau marbré		Liégeois au chocolat	Pomme (circuit-court) bio

* = Plat avec du porc