

Semaine du 13 au 17 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Betteraves vinaigrette	Mousse de foie	✚ Salade verte*, Edam et Gouda	Crêpe au fromage	Consommé et Alphabet
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Gratin Savoyard</i> ✚ Salade verte*	<i>Pot au feu</i> Légumes du pot au feu	<i>Poulet rôti</i> Mélange Campagnard	<i>Saucisse grillée</i> Lentilles	<i>Filet de lieu sauce aux crustacés</i> Brocolis
PRODUIT LAITIER	Flan nappé	✚ Fruit frais*	Biscuit	Yaourt	Biscuit
DESSERT	✚ Fruit frais*	Semoule au lait	Entremets au chocolat	✚ Fruit frais*	Duo de fromage blanc et compote

Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	✚ Carottes* râpées	Pamplemousse	Taboulé	✚ Salade de pommes*, croûton et lardons
PLAT CHAUD ET GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> Haricots verts à l'ail	<i>Filet de dinde aux pommes</i> Pommes rissolées	<i>Quiche Lorraine</i> ✚ Salade verte*	<i>Boulettes de bœuf</i> Printanière de légumes	<i>Cabillaud sauce au beurre blanc</i> Riz
PRODUIT LAITIER	✚ Fruit frais*	Fromage	Fromage ou Laitage	✚ Fruit frais*	Biscuit
DESSERT	Yaourt aromatisé	✚ Fruit frais*	Mousse bicolore / au chocolat	Chou à la crème	Crème dessert



Produits locaux

Poires et Pommes : Le Verger du Plessis - Les Brouzils
Haricots blancs et Mogettes : EARL La Coussais - Les Brouzils
Pain : Boulangerie Le Fournil - Les Brouzils



Produit de saison

Tout ou partie de ce plat est composé d'ingrédients crus de saison

