











Menus du 11 au 15 mars 2019

Cuisines

LUNDI 11	MARDI 12	MERCREDI 13	JEUDI 14	VENDREDI 15
<p>Chou-rouge  râpé</p> <p>Cordon bleu Torsade</p> <p>Fromage bleu ou fraidou</p>	<p>Salade de pâtes : maïs- brie</p> <p>Pilon de poulet  Haricots verts</p> <p>Pomme </p>	<p>Salade  antillaise + crouton</p> <p>Longe de porc  aux herbes Purée de P. de terre</p> <p>Fromage </p>	<p>Salade de riz au gouda </p> <p>Pavé de lieu Epinards en branche à la crème</p> <p>Kiwi</p>	<p>Salade de concombre  au yaourt</p> <p>Bœuf bourguignon  Boulognais</p> <p>Gâteau au chocolat </p>

Goûter

Compote-biscuit-lait	Chocolat-pain-sirop	Compote-crêpe-lait	Fruit-biscuit-jus de fruit	Compote-céréales-lait
----------------------	---------------------	--------------------	-------------------------------	-----------------------



Fait maison



BIO



V. bovine française



Volaille française



Label rouge



Local et bio



Local

Attention pour les repas à domicile (CCAS) les plats principaux sont décalés d'une journée