












Menus du mars 2019

Cuisines

LUNDI 18	MARDI 19	MERCREDI 20	JEUDI 21	VENDREDI 22
Salade d'endives  aux pommes et au bleu	Salade coleslaw (carottes  et chou-blanc)	Friand au fromage	Salade  -maïs-thon- tomate	Taboulé
Escalope de dinde  Brocolis	Rôti de bœuf  Purée de P. de terre	Haché de veau  Flan de légumes	Blanquette de poisson Riz thaï	Saucisse de Toulouse  Crème de potiron (potiron/P. de terre )
Eclair au chocolat	Fromage blanc	Fruit 	Flan caramel 	Fruit 

Goûter

Fruit-gâteau-jus de fruit	Compote-biscuit-lait	Laitage-pain-sirop	Compote-biscuit-sirop	Chocolat-pain-Jus de fruit
------------------------------	----------------------	--------------------	-----------------------	-------------------------------



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