




ÉCOLES

Semaine du 19 au 30 Mars 2018





Lundi 19

SALADE VERTE
  POULET SAUCE A L'ESTRAGON
POMMES NOISETTES
GOUDA
FRUIT




Lundi 26

 CAROTTES RÂPEES BIO
 MACARONADE DE PORC
YAOURT AUX FRUITS
FRUIT

Mardi 20

 HARICOTS BEURRE EN SALADE
CHAROLAIS DE BŒUF HACHE
 PUREE DE POMMES DE TERRE
 RONDELE AU BLEU
 FRUIT BIO





Mardi 27

MELANGE TENDRE
 ESCALOPE DE POULET GRILLEE
 COURGETTES A LA CREME
SAINT PAULIN
 FRUIT BIO




Jeudi 22

  CHOU CHINOIS BIO EN SALADE
  RÔTI DE VEAU FORESTIERE
  FLAGEOLETS BRETONNE
BISCUIT SABLE DES FLANDRES
 CREME CARAMEL MAISON

Jeudi 29

GÂTEAU ANNIVERSAIRE
CELERI RAVE RÂPE
  ROSBEEF A LA PARISIENNE
 HARICOTS PLATS D'ESPAGNE SAUTES
GOUDA
 GÂTEAU ANNIVERSAIRE

Vendredi 23

 SALADE NICOISE
FILET DE HOKI PANE
  GRATIN DE COURGES
DANY CHOCOLAT
 FRUIT BIO

Vendredi 30

 SALADE ICEBERG BIO
  HACHIS PARMENTIER DE SAUMON
PETIT LOUIS
FRUIT

 OCCITANE
DE RESTAURATION

 : Bio
 : Nouveautés

 : Plat fait maison
 : Viande de l'Aubrac