



## **MENUS DU 25/03/2019 AU 29/03/2019**

	<b>Lundi 25/03/2019</b>	<b>Mardi 26/03/2019</b>	<b>Mercredi 27/03/2019</b>	<b>Jeudi 28/03/2019</b>	<b>Vendredi 29/03/2019</b>
<b>Entrée</b>	<b>Betteraves rouges à la grenadine et tomate</b>	<b>Taboulé bio</b>		<b>Salade verte batavia (circuit-court)</b>	<b>Radis beurre (circuit-court)</b>
<b>Plats</b>	<b>Sauté de poulet à la crème(circuit-court)</b>	<b>Palette de porc* à la provençale</b>		<b>Steack haché bouchère au jus(circuit-court)</b>	<b>Poisson pané (circuit-court)</b>
<b>Accompagnement</b>	<b>Riz bio</b>	<b>Courgettes à la niçoise (circuit-court)</b>		<b>Pates bio</b>	<b>Chou-fleur mozzarella</b>
<b>Laitage</b>	<b>Petit suisse nature</b>	<b>Edam à la coupe</b>		<b>Yaourt nature fermier Barras(circuit-court)</b>	<b>Tome blanche à la coupe</b>
<b>Dessert</b>	<b>Fruit (selon arrivage)</b>	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Banane</b>	<b>Compote de fruits (circuit-court) bio</b>

\* = Plat avec du porc