


Semaine du 20 au 24 mars 2017

	LUNDI	MARDI	JEUDI	VENDREDI
HORS D'ŒUVRE	Pâtes, dés de volaille et maïs	 Carottes et chou râpés*	Jambon et cornichons	Crème de potiron
PLAT CHAUD ET SA GARNITURE	<i>Sauté de porc au caramel</i> <i>Haricots verts à l'ail</i>	<i>Filet de dinde aux pommes</i> <i>Pommes rissolées</i>	<i>Boulettes de bœuf</i> <i>Printanière de légumes</i>	<i>Cabillaud à la tomate</i> <i>Riz</i>
DESSERT	Yaourt aromatisé	 Fruit frais*	Eclair au chocolat	Crème dessert



Produit de saison

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



LE CHEF ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT UN BON APPÉTIT!

Ce menu pourra être modifié en cas de défaillance d'un fournisseur, ou si des impératifs de service l'imposent.