








MENU semaine 11 : du 9 au 13 Mars 2020

	lundi 9	mardi 10	mercredi 11	jeudi 12	vendredi 13
PETIT DEJEUNER	Café/cacao/thé, Pain/céréales, Confiture/miel, Yaourt, Jus de fruits				
DEJEUNER	<p style="text-align: center;">QUICHE</p> <p style="text-align: center;">HARICOTS VERTS BROCHETTE ORIENTALE ou POISSON CORN FLAKES ou PANE DE BLE</p> <p style="text-align: center;">MOUSSE AU CHOCOLAT / FRUITS</p>	<p style="text-align: center;">SALAD BAR</p> <p style="text-align: center;">COUSCOUS  ou TOMATO FISH ou GALETTE BOULGOUR</p> <p style="text-align: center;">YAOURT BIO / LOCAL  </p>	<p style="text-align: center;">SALAD BAR</p> <p style="text-align: center;">COURGETTES CHAMPIGNONS A LA CREME ROTI DE VEAU  ou POISSON PANE ou GALETTE TEXANE</p> <p style="text-align: center;">PATISSERIE MAISON</p>	<p style="text-align: center;">SALAD BAR</p> <p style="text-align: center;">CASSOULET ou POISSON BLANC ou GALETTE QUINOA</p> <p style="text-align: center;">PATISSERIE MAISON</p>	<p style="text-align: center;">SALAD BAR</p> <p style="text-align: center;">CHOUX FLEUR OU CHOUX BRAISE BOULETTE DE BOEUF ou POISSON BORDELAISE ou GALETTE YUMMY</p> <p style="text-align: center;">FROMAGE A LA COUPE COMPOTE</p>
DINER Sébastien	<p style="text-align: center;">SALADE TOMATES</p> <p style="text-align: center;">FRITES HAMBURGER MAISON</p> <p style="text-align: center;">FROMAGE BLANC</p>	<p style="text-align: center;">SALAD BAR</p> <p style="text-align: center;">LEGUMES ESCALOPE DE VEAU  LIEGEOIS</p>	<p style="text-align: center;">SALAD BAR</p> <p style="text-align: center;">SALSIFIES / CAROTTES FILET DE POISSON</p> <p style="text-align: center;">YAOURT</p>	<p style="text-align: center;">SALAD BAR</p> <p style="text-align: center;">RAPPEES MAISON POULET AU CURRY   FRUIT AU CHOCOLAT</p>	<p style="font-size: 1.2em; font-weight: bold;">BON WEEK END</p>



Produit issu de l'agriculture biologique



Produit local

LA RECETTE MAISON



Recette du chef

* Les yaourts bio viennent de GAEC "La fleur des prés" de Saint Pal de Mons

* Les yaourts locaux viennent de la Ferme Chapuis à Bas-en-Basset

