

NOM DE L'ETABLISSEMENT

mars-18

DEJEUNERS



Semaine du	5-mars	au	9-mars	
SALADE PIEMONTAISE	SALADE FRAICHEUR (radis)	SALADE DE LENTILLES	SALADE VERTE	FEUILLETE AU FROMAGE
JTE DE PORC AU CITRON	BLANQUETTE DE VOLAILLE	CORDON BLEU	SPAGHETTIS	FILET DE LIEU A L'ANETH
HARICOTS VERTS PERSILLES	RIZ PILAF	BROCOLIS	BOLOGNAISE	POEELE DE LEGUMES DU CHEF
PETITS SUISSES	FROMAGE DE SAVOIE	COULOMMIERS	EMMENTAL (rapé)	YAOURT NATURE
POMME DE SAVOIE	MOELLEUX CHOCOLAT	POIRE	COMPOTE DE POMMES	VELOUTE AUX FRUITS

Semaine du	12-mars	au	16-mars	
MACEDOINE	SALADE DE RIZ	RADIS BEURRE	SALADE PERLINE	SALADE COMPOSEE
AMBON BRAISE SAUCE MADERE	PAVE DE POISSON BLANC	AJINE DE POULET	ESCALOPE VIENNOISE	MIJOTE DE BŒUF AUX PETITS
PUREE DE POMMES DE TERRE	EPINARDS A LA CREME	SEMOULE & LEGUMES	CAROTTES AU BEURRE	COUDES RAYES
TOMME	FROMAGE BLANC	FROMAGE "terroir"	BRIE	COMTE
POMME	KIWI	LIEGEOIS VANILLE	ROULE A LA FRAISE	ORANGE

Semaine du	19-mars	au	23-mars	
TABOULE	PAMPLEMOUSSE	CAROTTES RAPEES AU CITRON	SALADES MELEES	QUICHE LORRAINE
BOULETTE DE BŒUF AUX EPICES	SAUTE DE VOLAILLE	JUTE DE PORC AUX PRUNEAUX	GRATIN DE POISSON	NAVARIN D'AGNEAU
HARICOTS BEURRE	FRITES FRAICHES	SALSIFIS	RIZ PILAF	PRINTANIER
BUCHE DE CHEVRE	YAOURT NATURE BIO	MONTAGNARD	FROMAGE "terroir"	PERSILLEES
CORBEILLE DE FRUITS	COMPOTE POMME FRAMBOISE	CLAFOUTIS AUX POIRES	CREME CARAMEL	PLATEAU DE FROMAGE
				ANANAS

Semaine du	26-mars	au	30-mars	
RADIS & BEURRE	TABOULE	CAROTTES RAPEES	PIEMONTAISE	SALADE VERTE
FILET DE HOKI COULIS DE	SAUTE DE PORC	ESCALOPE DE VOLAILLE	MINCE DE BŒUF MOUTARDE A	CHIPOLATAS GRILLEES
QUINOA	HARICOTS PLATS	RIZ SAFRANE	BOUQUET BRETON	PUREE POMME DE TERRE
FROMAGE DES BORNES	REBLOCHON FERMIER	TOMME	ABONDANCE	PLATEAU DE FROMAGE
BANANE	ECLAIR AU CHOCOLAT	CORBEILLE DE FRUITS	TARTE AUX POMMES	LA PREMIERE GLACE DE L'ANNEE

