

Semaine du 23 au 29 Mars 2020

Veau/Bœuf/Agneau : viande d'origine union européenne

Porc/Volaille : viande d'origine française

MENU

Déjeuner

Dîner

Lundi

23 mars

P DE TERRE FROMAGERE
PAUPIETTE DE VEAU
PUREE DE CAROTTES
PLATEAU DE FROMAGE
POIRE
VIN CAFE

POTAGE AUX POIREAUX
ŒUF SCE SOUBISE
EPINARDS A LA CREME
YAOURT A LA GRECQUE

mardi

24 mars

SALADE DE CHOUX
ROTI DE DINDONNEAU
PATES AU BEURRE
PLATEAU DE FROMAGE
MARRON SUISSE
VIN CAFE

VELOUTE D'ARTICHAUTS
BOULETTES DE BŒUF CHASSEUR
FRICASSEE DE BLETTES
RIZ AU LAIT

Mercredi

25 mars

ANDOUILLE/BEURRE
POT AU FEU
LEGUMES DE POT AU FEU
PLATEAU DE FROMAGE
TARTE AUX ABRICOTS
VIN CAFE

POTAGE TOMATE
CHOU-FARCI
PEPINETTES
COMPOTE

Jeudi

26 mars

LENTILLES AUX GESIERS
SAUTE DE LAPIN
ENDIVES BRAISEES
PLATEAU DE FROMAGE
KIWI
VIN CAFE

POTAGE CULTIVATEUR
FILET DE HARENG
POMME DE TERRE A L'HUILE
FROMAGE BLANC SUCRE

Vendredi

27 mars

CAROTTES VINAIGRETTE
COLIN FUME BASQUAISE
JULIENNE DE LEGUMES
PLATEAU DE FROMAGE
CLEMENTINE
VIN CAFE

POTAGE AUX CAROTTES
SAUCISSE DE VOLAILLE
PATES AU BEURRE
ENTREMET AU CITRON

Samedi

28 mars

POIREAUX A LA VINAIGRETTE
TRIPES
POMMES VAPEUR
PLATEAU DE FROMAGE
BANANE
VIN CAFE

SOUPE DE POISSON
PETIT SALE FROID
MACHE
SEMOULE AU CHOCOLAT

Dimanche

29 mars

COQUILLE DE POISSON
CUISSÉ DE PINTADE VALLEE D'AUGE
GALETTE DE POMME DE TERRE
PLATEAU DE FROMAGE
PATISSERIE
VIN CAFE

POTAGE VERMICELLE
ŒUF POCHE
SALADE AUX LARDONS
CREME DESSERT

Bon Appetit !!!