

O.C.R.S.

| lundi 5 mars 2018 | mardi 6 mars 2018 | jeudi 8 mars 2018 | vendredi 9 mars 2018 |
|--|--|---|--|
| <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade de betteraves Pané de blé tomate et mozzarella Pâtes au beurre + Fromage râpé Fraidou Fruit de saison*</p> | <p>MENU PLAISIR</p> <p>Salade Mexicaine (haricots rouges, tomate, maïs, poivron) Steak haché maître d'hôtel Pommes noisettes Pointe de Brie Compote</p> | <p>Feilleté au fromage Sauté de bœuf aux oignons Brocolis au jus de légumes Fromage blanc Fruit de saison*</p> | <p>Carottes râpées maison Haché de cabillaud provençale Riz safrané Joli pré double crème Pâtisserie sèche</p> |
| Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits | Roulé confiture / Yaourt / Fruit / Eau | Lait / Céréales / Compote | Pain / Miel individuel / Fruit / Eau individuelle |
| lundi 12 mars 2018 | mardi 13 mars 2018 | jeudi 15 mars 2018 | vendredi 16 mars 2018 |
| <p>Salade de pâtes au basilic Emincés de poulet façon grand-mère Duo de courgettes béchamel Mi-chèvre Fruit de saison*</p> | <p>Macédoine mayonnaise Grignotte de porc provençale S/P: Burger de veau sauce champignons Haricots verts ail et persil Fromage frais Gaufre au sucre</p> | <p>MENU VEGETARIEN</p> <p>Salade mélangée Nugget's de blé Jardinière / Pommes vapeur Vache Picon Crème dessert</p> | <p>Taboulé à la menthe Colin gratiné au fromage Beignets de chou fleur Brique de vache Fruit de saison*</p> |
| Madeleine / Lait / Compote | Brioche / Barre de chocolat / Jus de fruits | Brownies / Yaourt / Fruit / Eau | Pain / Pâte à tartiner / Jus de fruits individuel |

* Produit de Saison

O.C.R.S.

Recette traditionnelle comme à la maison

Sous réserve de modifications dues à l'approvisionnement



Produit nouveau