

MENU du 11 au 15 MARS 2019

Lundi 11	Mardi 12	Mercredi 13	Jeudi 14	Vendredi 15
Velouté de carottes poireaux & panais	Taboulé oriental		Carottes rapées	Paté de campagne & cornichons
Roti de bœuf Gratin de chou-fleur & brocoli	Epinards & œufs durs à la bechamel		Cassoulet maison à la tomate	Encornets au cidre* Pommes de terre Vapeur
yaourt aromatisé Tarte aux poires	Fromage blanc Ananas		Gateau aux pommes	Edam Mandarines
	menu végétarien			

Les matières premières utilisées dans ce menu sont certifiées AB , à l'exception des préparations soulignées (contenant un élément non bio)

Toutes les viandes servies sont d'origine française et issues de l'agriculture biologique.



(*):recette élaborée avec
du pétillant de pommes
bio ,sans alcool , fait par
Les verges de Clazay (79)

