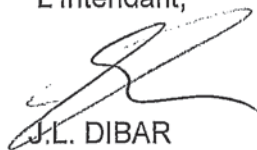


MENU

Semaine des produits du terroir

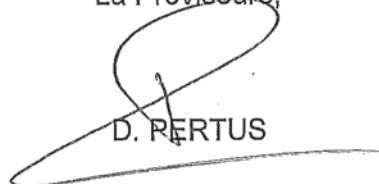
	PETIT DEJEUNER	DEJEUNER	DINER
LUNDI 19 MARS 2012		<u>Chou rouge tonic</u> – hors d'œuvre varié <u>Cuisse de poulet vigneron</u> Andouillette au vin blanc <u>Meli mélo de légumes au cerfeuil</u> Gratin de choux fleurs Kiri – édam – salade verte <u>Clafouti aux pommes</u> - fruit	Crevettes roses – pain de poisson Sauté d'agneau aux abricots Semoule – salade verte Morbier - fruit
MARDI 20 MARS 2012	Jus de fruits Café – lait – cacao - beurre Céréales - fruit Yaourt nature Nutella	<u>Farci du Poitou</u> – hors d'œuvre varié <u>Saucisse de bœuf</u> – côte de porc au cidre Tatin d'endive – <u>lentilles</u> – salade verte <u>Gouda au cumin</u> – vache qui rit <u>Fruit</u>	Buffet de crudités Omelette au gruyère Ratatouille Salade verte Saint – nectaire Pain perdu
MERCREDI 21 MARS 2012	Jus de fruits Café - lait Cacao - beurre Céréales - fruit Fromage blanc Confiture	<u>Crudités variés</u> Cordon bleu – côtelette de chevreau Poireaux aux champignons – riz <u>Emmental</u> – camembert – salade verte <u>Entremet et macaron au beurre salé</u>	Patata aïoli – salade sicilienne Filet de saumon à l'oseille Haricots verts – salade verte Petits suisses fruit
JEUDI 22 MARS 2012	Jus de fruits Café - lait Cacao - beurre Céréales - fruit Petits suisses Nutella	<u>Carottes râpées</u> – crudités variées <u>Bœuf lyonnais</u> – salade verte <u>Moutin charentais</u> <u>Liégeois</u> - fruit	Buffet de crudités Quiche lorraine Salade verte Poire belle Hélène
VENDREDI 23 MARS 2012	Jus de fruits Café - lait Cacao - beurre Céréales - fruit Petits suisses Nutella	<u>Œuf mimosa</u> - buffet de crudités <u>Filet de poisson en croûte d'herbès</u> Parmentier de poisson – courgettes Salade verte Yaourt - fruit	

L'Intendant,



J.L. DIBAR

La Provisseure,



D. PERTUS

Conforme au plan alimentaire visé
Par la diététicienne