



MENU du 08 au 12 mars 2010

	Lundi 4	Mardi 05	Mercredi 06	Jeudi 07	Vendredi 08
Déjeuner					
Hors d'Oeuvre	Pamplemousse	Pamplemousse			Pamplemousse
	Carottes râpées	Betteraves Mimosa	Pamplemousse	Pamplemousse	Œuf à la crème
	Tomates-concombre	Pizza	Piémontaise	Taboulé	Radis – beurre
	Friand	Salade chef	Poireau vinaigrette	Batavias-carottes-tomates / Chou fleur	Friand
	Pâté de campagne	Salami – beurre	Entrée chaude	Entrée chaude	Salade océane
Plat principal	Aile de raie aux câpres	Escalope viennoise	Pintade au chou	Bœuf bourguignon	Gratin de poisson
	Rôti de porc sauce piquante	Emincé de bœuf au paprika	Gigot d'agneau	Poulet rôti	Tomates farcies
Accompagnement	Pomme vapeur	Coquillettes	Frites	Purée	Riz
	Carottes Vichy	Haricots verts - tomates	Fenouil	Haricots plats d'Espagne	Courgettes à la Flamande
Fromage	Fromage portions	Fromage portions	Fromage portions	Yaourt nature	Fromage portions
	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Fromage portions	Yaourt nature
	Raclette	Gruyère	Camembert	Saint Nectaire	Tome de Savoie
Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
	Liégeois	Semoule au raisin	Pâtisserie	Œufs à la neige pâtisserie	Compote
Dîner					
Hors d'Oeuvre	Tomates Maïs	Carottes - céleri	Macédoine ½ œuf dur	Pamplemousse cocktail	
Plat principal	Œufs à la Florentine	Calamars à la romaine	Escalope de dinde à l'orientale	Steack haché	
Accompagnement	Semoule	Riz	Purée de carottes	Macaronis	
	Ratatouille	Endives braisées	Haricots verts	Epinards	
Fromage	Camembert	Gouda	Mi-chèvre	Vache qui Rit	
	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	Yaourt nature	
Dessert	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits	
	Petits suisses	Pâtisserie maison	Riz au lait	Fromage blanc	